MÁQUINAS DE HIELO/GELO

2014 | P.V.P. RECOMENDADO

Ice for Life.

ITV®

ICE MAKERS

NSF
son
KIWA
Testing & Certification Australia
Class 1
WRAS
ISO 9001
intertek
BELGAQUA

UNA COMPAÑÍA HUMANA Y HUMANIZADORA

POR ENCIMA DE TODO, PERSONAS

ITV-Ice Makers fabrica máquinas de hielo. Detrás de esta realidad viven y trabajan personas, y eso es lo que convierte nuestra actividad diaria en una tarea enriquecedora, repleta de responsabilidades pero también de retos apasionantes. ITV pretende ser una empresa humana y humanizadora, proyectando, invitando e integrando en ella junto a sus trabajadores, a clientes, usuarios y proveedores.

TODO ESTÁ CONECTADO

Todos contamos para lograr los objetivos de ITV. No concebimos que se pueda separar la satisfacción de nuestros clientes de la que sentimos los trabajadores de esta empresa.
Y hay continuidad entre las expectativas de los clientes finales y la calidad del producto.

UMA EMPRESA HUMANA E HUMANIZADORA

ACIMA DE TUDO, PESSOAS

A ITV-Ice Makers fabrica máquinas de gelo. Por trás desta realidade vivem e trabalham pessoas e é isso o que faz com que a nossa atividade diária seja uma tarefa tão complexa como enriquecedora, repleta de responsabilidades, mas também de desafios apaixonantes. A ITV pretende ser uma empresa humana e humanizadora, projetando, convidando e integrando nela clientes e fornecedores.

TUDO ESTÁ INTERLIGADO

Todos contamos para atingir os objetivos da ITV. Para nós não é possível separar a satisfação dos nossos clientes daquela que todos os trabalhadores desta empresa sentimos.
E há continuidade entre as expectativas dos clientes finais e a qualidade do produto.

LOS SIETE VALORES DE ITV

SON LAS FORMAS DE PENSAR Y ACTUAR DE LAS QUE ESTAMOS CONVENCIDOS TODOS LOS QUE TRABAJAMOS EN ITV

1. Integridad y ética profesional en las relaciones humanas y comerciales, tanto internas como externas.

2. Compromiso con el medio ambiente y el crecimiento sostenible; compatible con la mejora continua de productos y procesos, y de las condiciones de trabajo.

3. Liderado por la Dirección, el triple objetivo del reconocimiento de la calidad, el medio ambiente y la seguridad laboral son una responsabilidad compartida por todos los niveles de la organización.

4. Sólo el respeto por las ideas de los demás y la transparencia en todas nuestras actuaciones permiten reconocer los errores, que son inherentes a cualquier proceso de aprendizaje.

5. El éxito se basa en una combinación de muchos factores, como rentabilidad, eficiencia, productividad, motivación y lealtad, que en ITV nos empeñamos en alcanzar con una disposición permanente de empatía y flexibilidad.

6. Apertura a los cambios, que sólo es posible con recurrentes aprendizajes en todos los niveles de la organización.

7. Pasión por lograr la excelencia como individuos y como colectivo.

OS SETE VALORES DA ITV

SÃO AS FORMAS DE PENSAR E AGIR DAS QUAIS TODOS OS QUE TRABALHAMOS NA ITV ESTAMOS CONVENCIDOS

1. Integridade e ética profissional nas relações humanas e comerciais, tanto internas como externas.

2. Compromisso com o meio ambiente e com o crescimento sustentável, compatível com a contínua melhoria de produtos e processos, bem como com a melhoria das condições de trabalho.

3. O triplo objetivo reconhecimento da qualidade, proteção do meio ambiente e segurança no trabalho, liderado pela Direção, é uma responsabilidade partilhada por todos os níveis da organização.

4. Só o respeito pelas ideias dos outros e a transparência em todas as nossas ações permitem reconhecer os nossos erros inerentes a qualquer processo de aprendizagem.

5. O êxito está baseado numa combinação de muitos fatores como rentabilidade, eficiência, produtividade, motivação e lealdade, valores que nos empenhamos a alcançar aqui na ITV com uma disposição permanente de empatia e flexibilidade.

6. Abertura a mudanças que só é possível com recorrentes aprendizagens em todos os níveis da organização.

7. Paixão por atingir a excelência quer como indivíduos, quer como grupo.

¿QUÉ NOS EXIGEN LOS CLIENTES ?

La orientación de todos los estamentos de la empresa hacia las necesidades del cliente: prever sus expectativas presentes y futuras, anticiparse a los cambios en el mercado y adaptarse a sus propias transformaciones tecnológicas y logísticas, nos permite determinar las demandas que confían en nuestra empresa.

Una propuesta de productos y servicios competitiva y de alto nivel, que le permita disfrutar de máquinas de calidad y garantía, desarrollando su negocio satisfactoriamente.
Calidad en la gestión y un elevado nivel de implicación de toda nuestra organización.

Asesoramiento competente y servicio de alta calidad.
Tecnologías limpias y seguras dentro de una línea de desarrollo sostenible.

O QUE É QUE OS CLIENTES EXIGEM DE NÓS

Orientação de todos os níveis da empresa às necessidades do cliente, prevendo as suas necessidades presentes e futuras, antecipando-se às mudanças do mercado e adaptando-se às suas transformações tecnológicas e logísticas, ela nos permite determinar as exigências que confian em nossa empresa.

Uma proposta de produtos e serviços competitiva e de alto nível que lhe permita comercializar máquinas de qualidade e garantia, gerindo o seu negócio satisfatoriamente.
Qualidade na gestão e um elevado nível de envolvimento por parte da nossa organização.

Assessoria competente e serviço de alta qualidade.
Tecnologias limpas e seguras dentro de uma linha de desenvolvimento sustentável.

CARTA DEL PRESIDENTE

CRISTINA CORDÓN

LO QUE NO HEMOS HECHO EN ITV-ICE MAKERS DESDE 1982

Durante más de tres décadas ITV se ha dedicado a fabricar máquinas de hielo fiables y rentables, y a prestar un servicio ágil y cercano. Ni más... ni menos. Porque en todo este tiempo podríamos haber hecho otras cosas. Por ejemplo, probar con productos completamente ajenos a las necesidades de los hosteleros; o integrarnos en una empresa más grande con una enorme variedad de productos pero también de intereses; o directamente haber cambiado de manos; o bien cotizar en Bolsa para buscar rentabilidades atípicas... No son opciones desdeñables, y en ocasiones ha habido que estudiarlas, pero al final siempre se ha impuesto una convicción que tenemos interiorizada todos los que trabajamos en ITV: nos gusta fabricar máquinas de hielo y sabemos cómo hacerlas. Y a la vista de los resultados, a nuestros clientes les gusta lo que hacemos.

Nos gusta fabricar máquinas de hielo y **sabemos** cómo hacerlo. Ni más...ni menos

Somos una empresa pequeña y familiar, en la que todos tenemos nombre y apellidos, y nuestros clientes los conocen. El objetivo de ITV no es especular con su valor bursátil, ni sus productos se limitan a rellenar huecos dentro de la vasta oferta de una empresa multinacional. Es mucho más sencillo: fabricamos sólo máquinas de hielo con la última tecnología, el diseño más cuidado y la mejor relación calidad-precio. Y si a todo eso añadimos un esmerado servicio de instalación y posventa, podemos y debemos presentarnos como una empresa fiable.
Un proveedor en el que se puede confiar.

CARTA DO PRESIDENTE

CRISTINA CORDÓN

AQUILO QUE A ITV-ICE MAKERS NÃO FEZ DESDE 1982

Durante mais de três décadas a ITV tem-se dedicado a fabricar máquinas de gelo fiáveis e rentáveis e a prestar um serviço eficiente e de proximidade. Nem mais, nem menos. Durante todo este tempo poderíamos ter feito outras coisas tais como trabalhar com produtos completamente alheios às necessidades dos hoteleiros, fazer parte de uma empresa maior com uma enorme variedade de produtos, mas também de interesses, termos mudado diretamente de mãos ou termos entrado na Bolsa em busca de rentabilidades atípicas... Não são opções desdenháveis, e ocasiões houve em que foram estudadas, mas no fim impôs-se sempre a convicção que todos os que trabalhamos na ITV temos bem interiorizada gostamos de fabricar máquinas de gelo e sabemos como fazê-las. E vistos os resultados, os nossos clientes também gostam daquilo que fazemos.

Gostamos de fabricar máquinas de gelo e **sabemos** como fazê-las. Nem mais, nem menos

Somos uma pequena empresa familiar. Aqui todos temos nomes e apelidos e os nossos clientes sabem quais são. O nosso objetivo na ITV nunca foi especular com o nosso valor em Bolsa, nem que os nossos produtos se limitassem a preencher os espaços vazios da vasta oferta de uma empresa multinacional. É mais simples do que isso só fabricamos máquinas de gelo com tecnologia de ponta, com o design mais cuidado e com a melhor relação qualidade/preço. E se a tudo isto acrescentarmos um esmerado serviço de instalação e de pós-venda, podemos e devemos apresentar-nos como uma empresa fiável.
Um fornecedor no qual se pode confiar.

ÍNDICE

20
S.STAR
S.STAR PLUS

48/52 cc. | 65/68 cc.

24
SPIKA/SIRION

26x23x23 | 26x11x23

13 cc. | 6,5 cc.

28
GALA

23/30 cc.

44
SCALA

ESCAMAS PLANAS

48
SILO

56
FUENTE
FONTE

08
ORION

36/40 cc.

12
DELTA

36/40 cc.

16
PULSAR

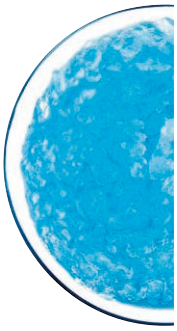
36/40 cc. | 48/60 cc.

32
ALFA

17/21 cc.

36
QUASAR

25 cc.



40
ICE QUEEN

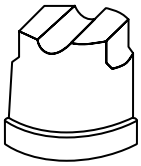
HIELO TROCEADO

60
TRITURADOR

62
FROSTY

64
FILTRACIÓN
FILTRAGEN

ORION



36/40cc.

EL CUBITO DE HIELO QUE **MÁS GUSTA** AL ALCANCE DE **TODOS**

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo más utilizado (36/40cc) con el precio más competitivo del mercado, sin renunciar a un cuidado diseño y una tecnología duradera. El funcionamiento es muy simple (electromagnético); tiene las medidas justas; el mantenimiento es cómodo y de muy bajo coste. Además todos sus componentes son compatibles con otros estándares de ITV.

Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador. El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad. Carrocería y puerta en acero inoxidable AISI 304, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.

El formato más habitual de cubito (36/40grs) por su gran versatilidad para diferentes bebidas y perfiles de cliente, se produce en las máquinas ORION al menor coste y con total seguridad.

O CUBO DE GELO **MAIS DESEJADO** AO ALCANCE DE **TODOS**

A gama de máquinas ORION fabrica o cubo de gelo mais utilizado (36/40cc) com o preço mais competitivo do mercado, sem renunciar a um esmerado design e a uma tecnologia duradoura. O funcionamento é muito simples (eletromagnético). O cubo tem as medidas ideais. A manutenção da máquina é fácil e de baixo custo, além de todos os componentes serem compatíveis com outros componentes standard da ITV.

As máquinas ORION possuem a mais recente tecnologia por bomba/injeção. São modelos compactos e para serem instalados por baixo de um expositor. O depósito do gelo é grande, proporcionado à produtividade. Estrutura exterior e porta em aço inoxidável AISI 304, com pés reguláveis em altura (até 165 mm).

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

O formato de cubo mais comum é o de (36/40g) devido à sua grande versatilidade para diferentes bebidas e perfis de cliente. É produzido pelas máquinas ORION a baixo custo e com total segurança.

36/40cc.

*ORION 20 | 14/17cc.

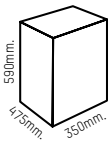
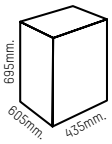
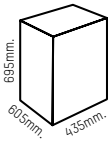
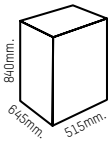
ORION

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130

CARACTERÍSTICAS

ORION

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
CUBITO/GELO *ORION 20								
								
ORION 20* AIRE/AR	22 Kg.	6	400	18	1/5	340	32 Kg.	1.025 €
ORION 20* AGUA/ÁGUA	24 Kg.							1.044 €
*CUBITO/CUBO 14/17cc.								
								
ORION 30 AIRE/AR	31 Kg.	15	417	24	1/4	380	41 Kg.	1.197 €
ORION 30 AGUA/ÁGUA	34 Kg.							1.221 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ORION 40 AIRE/AR	40 Kg.	15	417	24	1/3	410	44 Kg.	1.402 €
ORION 40 AGUA/ÁGUA	42 Kg.							1.428 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ORION 60 AIRE/AR	54 Kg.	30	834	36	5/8	540	54 Kg.	1.780 €
ORION 60 AGUA/ÁGUA	56 Kg.							1.812 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

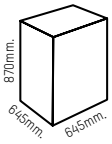
ORION

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

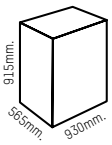
20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130

CARACTERÍSTICAS

ORION

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
								
ORION 80 AIRE/AR	77 Kg.	40	1080	48	5/8	795	62 Kg.	2.162 €
ORION 80 AGUA/ÁGUA	79 Kg.							2.200 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

								
ORION 130 AIRE/AR	130 Kg.	60	1667	72	1-1/4	1350	102 Kg.	2.864 €
ORION 130 AGUA/ÁGUA	134 Kg.							2.913 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

HARVEY WALLBANGER

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso alto

Ingredientes:
1 cucharada de licor Galiano
1 copa de vodka (8cl.)
Zumo de naranja natural (15cl.)
Decoración: 1 rodaja naranja, 1 guinda roja

ABUNDANTE HIELO ORION (5-6 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los cubitos de hielo ORIÓN en un vaso mediano
. Servimos el vodka y el zumo de naranja
. Removemos con una cucharilla de bar
. Añadimos con cuidado para que no se mezcle el licor Galiano por encima
. Decoramos con la guinda roja y la rodaja de naranja

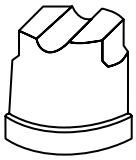
Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo alto

Ingredientes:
1 colher de licor Galiano
Vodka (8cl.)
Sumo de laranja natural (15cl.)
Decoração: 1 rodela de laranja, 1 ginja vermelha

BASTANTE GELO ORION (5-6 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Coloque os cubos de gelo ORIÓN num copo médio.
. Deite a vodka e o sumo de laranja
. Mexa tudo com uma colher misturadora
. Adicione o licor Galiano por cima, mas com cuidado para que não se misture
. Decore com a ginja vermelha e com a rodela de laranja

DELTA



36/40cc.

TECNOLOGÍA PENSADA PARA **DURAR**

Las máquinas DELTA presentan una sólida estructura interna que facilita enormemente tanto el mantenimiento como la intervención del especialista, gracias a su característico dibujo de cuatro columnas autónomas. El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los depósitos de cal. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación.

La gama DELTA incorpora un cuadro eléctrico (en la parte superior, para facilitar el acceso) que alberga sendos termostatos para regular con precisión tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.
Un interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.
El modelo DELTA, con tecnología bomba-inyección, en sus modelos bajo mostrador no pierde productividad cuando se encastra. La puerta es muy resistente y cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV. La carrocería es de acero inoxidable AISI 304, y el concepto EASI permite desmontarla con la ayuda de un solo destornillador.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko; dos filtros mecánicos.

Una gran parte de la hostelería apuesta por este cubito. Mantiene la bebida más tiempo sin aguarse y es apto para cualquier tipo de vaso. Recomendado para las bebidas Premium.

TECNOLOGIA PENSADA PARA **DURAR**

As máquinas DELTA apresentam uma estrutura interna sólida que facilita grandemente quer a manutenção quer a intervenção do técnico, graças ao seu característico design de quatro colunas autónomas. O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita a acumulação de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação.

A gama DELTA incorpora um painel elétrico (na parte superior, para facilitar o acesso) que contém os respetivos termóstatos para regular com precisão o tempo de produção e a quantidade de gelo armazenado.
Um botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.
O modelo DELTA possui tecnologia por bomba/injeção nos modelos para instalação por baixo de expositores, não perdendo produtividade quando é encastrado. A porta é altamente resistente e conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV. A estrutura exterior é em aço inoxidável AISI 304. O conceito EASI permite desmontá-la só com a ajuda de uma chave de fendas.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

Uma grande parte do setor hoteleiro aposta neste cubo. Mantém a bebida sem se tornar aguada por mais tempo e é adequado para qualquer tipo de copo. Ideal para as bebidas Premium.

36/40cc.

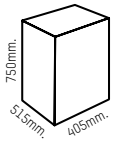
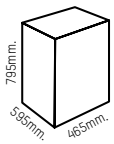
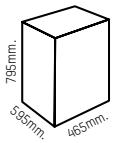
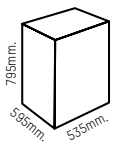
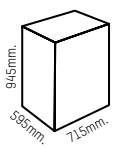
DELTA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400

CARACTERÍSTICAS

DELTA

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM Kg.	ALMACÉN ARMAZÉM CUBITOS CUBOS	CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR C.V.	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2) WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
								
DELTA NG30 AIRE/AR	30 Kg.	15	417	18	1/4	423	40 Kg.	1.519 €
DELTA NG30 AGUA/ÁGUA	33 Kg.							1.579 €
								
DELTA NG35 AIRE/AR	35 Kg.	20	556	24	1/4	540	45 Kg.	1.631 €
DELTA NG35 AGUA/ÁGUA	38 Kg.							1.682 €
								
DELTA NG45 AIRE/AR	45 Kg.	20	556	24	3/8	550	45 Kg.	1.899 €
DELTA NG45 AGUA/ÁGUA	48 Kg.							1.965 €
								
DELTA NG60 AIRE/AR	57 Kg.	25	694	36	3/8	650	58 Kg.	2.267 €
DELTA NG60 AGUA/ÁGUA	60 Kg.							2.336 €
								
DELTA NG80 AIRE/AR	81 Kg.	35	972	48	1/2	780	69 Kg.	2.748 €
DELTA NG80 AGUA/ÁGUA	83 Kg.							2.816 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

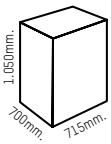
DELTA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

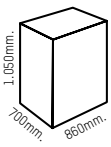
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400

CARACTERÍSTICAS

DELTA

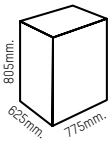
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
 DELTA NG110 AIRE/AR	110 Kg.	60	1667	60	7/8	1150	89 Kg.	3.232 €
DELTA NG110 AGUA/ÁGUA	115 Kg.							3.355 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

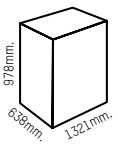
 DELTA NG150 AIRE/AR		75	2083	96	1 3/8	1350	95 Kg.	3.911 €
DELTA NG150 AGUA/ÁGUA								4.041 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

MODULAR

 DELTA MDP150 AIRE/AR	153 Kg.	MODULAR		84	1 3/8	1500	70 Kg.	3.250 €
DELTA MDP150 AGUA/ÁGUA	158 Kg.							3.378 €

APILABLE | EMPILHÁVEL

 MR400 AIRE/AR	380 Kg.	MODULAR		192	5	3300	165 Kg.	6.532 €
MR400 AGUA/ÁGUA	380 Kg.					3200		6.728 €

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

TEQUILA SUNRISE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso ancho o mediano

Ingredientes:
1 chorrito de granadina
1 copa de tequila blanco (4cl.)
Zumo de naranja (12cl.)
Decoración: 1 ó 2 pieles de naranja

ABUNDANTE HIELO DELTA (4 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos el tequila y el zumo en el vaso
. Removemos con una cucharilla de bar
. Añadimos el hielo DELTA
. Vertemos un chorrito de granadina por un lado del vaso
. Decoramos con las rodajas de naranja

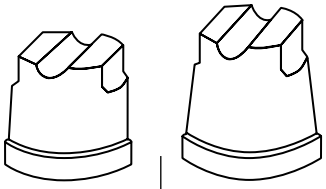
Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo largo ou médio

Ingredientes:
Granadina (umas gotas)
Tequila branca (4cl.)
Sumo de laranja (12cl.)
Decoração: 1 ou 2 cascas de laranja

BASTANTE GELO DELTA (4 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Deite a tequila e o sumo num copo
. Mexa com uma colher misturadora
. Adicione gelo DELTA
. Deite umas gotas de granadina por um dos lados do copo
. Decore com as rodelas de laranja

PULSAR



36/40cc. | 48/60cc.

LA TECNOLOGÍA **MÁS SEGURA** SÓLO PUEDE SER **EXCLUSIVA** DE ITV

La gama PULSAR es el rolls-royce de las máquinas de hielo. El sistema de turbina, patentado y aplicado en exclusiva por ITV, las convierte en únicas en el mundo. Sin bombas, ni inyectores ni electrónica, su revolucionario sistema de propulsión elimina definitivamente los efectos de la cal del agua sobre la máquina. La carrocería de acero inoxidable AISI304, en combinación con perfiles de aluminio anodizado color bronce, hacen de la gama PULSAR el paradigma del diseño y la robustez.

El testado de la producción y las tareas de limpieza y mantenimiento resultan mucho más sencillos por la ausencia de duchas y aspersores, bombas de agua ni retenes de agua. La turbina se encarga de regar con agua el evaporador por impulsión.

El equipamiento estándar incluye: cuba de almacenaje de material plástico de alta resistencia; aislamiento de poliuretano inyectado 'in situ'; puerta muy resistente con amortiguadores ITV patentados*; motor turbina para servicio continuo.

Las máquinas de la gama PULSAR fabrican el cubito de mayor consumo con una productividad y seguridad sobresalientes, además de dotar a las piezas de hielo de un estándar característico de pureza y acabado.

* Excepto modelos P25 y P35

A TECNOLOGIA **MAIS SEGURA** SÓ PODE SER **EXCLUSIVA** DA ITV

A gama PULSAR é o rolls-royce das máquinas de gelo. O sistema de turbina, patenteado e aplicado exclusivamente pela ITV, converte-as em únicas no mundo. Sem bombas, nem injetores, nem eletrónica, o seu revolucionário sistema de propulsão elimina definitivamente os efeitos da cal da água da máquina. A estrutura exterior em aço inoxidável AISI 304, em combinação com perfis de alumínio anodizado cor bronze, fazem da gama PULSAR o ex-líbris do design e da robustez.

A testagem da produção, bem como as tarefas de limpeza e manutenção tornam-se muito mais fáceis devido à ausência de duches e aspersores, de bombas de água e de relés. A turbina encarrega-se de regar o evaporador por impulsão com água.

O equipamento standard inclui: depósito de armazenamento de material plástico de alta resistência, isolamento de poliuretano injetado in situ, porta altamente resistente com amortecedores ITV patenteados* e motor turbina para serviço contínuo.

As máquinas da gama PULSAR fabricam o cubo de gelo mais consumido, com uma produtividade e segurança extraordinárias, além de dotarem as pedras de gelo de um nível de pureza e acabamento únicos.

*Exceto os P25 e P35

36/40cc.

MP145, MP401, MP801 | 48/60cc.

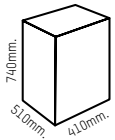
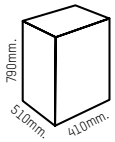
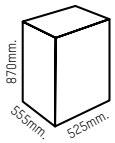
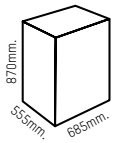
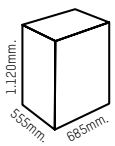
PULSAR

SISTEMA TURBO
SISTEMA TURBO

25 | 35 | 45 | 65 | 85 | 145 | MP145 | MP401 | MP801

CARACTERÍSTICAS

PULSAR

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM Kg.	ALMACÉN ARMAZÉM CUBITOS CUBOS	CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR C.V.	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2) WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
								
PULSAR 25 AIRE/AR	25 Kg.	15	417	24	1/6	330	44 Kg.	1.861 €
PULSAR 25 AGUA/ÁGUA	28 Kg.							1.892 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
PULSAR 35 AIRE/AR	30 Kg.	20	556	24	1/5	355	49 Kg.	2.134 €
PULSAR 35 AGUA/ÁGUA	33 Kg.							2.193 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
PULSAR 45 AIRE/AR	47 Kg.	22	611	24	3/8	537	60 Kg.	2.335 €
PULSAR 45 AGUA/ÁGUA	52 Kg.							2.463 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
PULSAR 65 AIRE/AR	62 Kg.	30	833	48	3/8	537	75 Kg.	2.899 €
PULSAR 65 AGUA/ÁGUA	67 Kg.							3.003 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
PULSAR 85 AIRE/AR	80 Kg.	60	1667	60	3/8	646	90 Kg.	3.567 €
PULSAR 85 AGUA/ÁGUA	85 Kg.							3.671 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

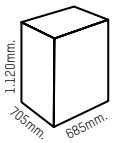
PULSAR

SISTEMA TURBO
SISTEMA TURBO

25 | 35 | 45 | 65 | 85 | 145 | MP145 | MP401 | MP801

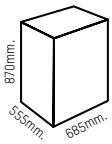
PULSAR

CARACTERÍSTICAS

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
 PULSAR 145 AIRE/AR	135 Kg.	80	2222	84	7/8	700	100 Kg.	4.486 €
PULSAR 145 AGUA/ÁGUA	140 Kg.							4.595 €

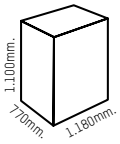
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.

MODULARES



MP145 AIRE/AR	135 Kg.	MODULAR		84	1	950	75 Kg.	3.896 €
MP145 AGUA/ÁGUA	140 Kg.							4.020 €

MP 145 CON CUBITO DE 60GR. PRODUCCIÓN 125 KG.

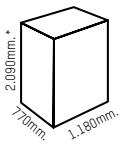


MP401 AIRE/AR	390 Kg.	MODULAR		168	3	4000	225 Kg.	8.758 €
MP401 AGUA/ÁGUA	400 Kg.							8.758 €

MP 401 CON CUBITO DE 60GR. PRODUCCIÓN 350 KG. TRIFÁSICA 380V

GAMA INDUSTRIAL

CONSULTAR CONDICIONES | CONSULTAR CONDIÇÕES



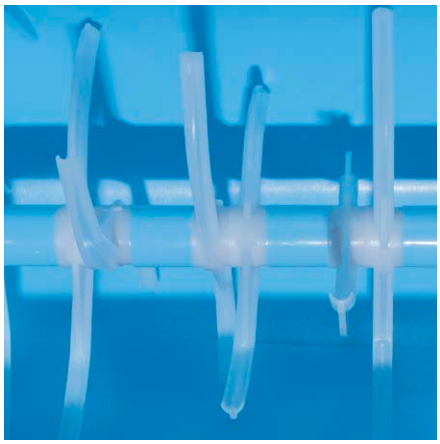
MP801 AIRE/AR	790 Kg.	MODULAR		336	2x3	2x4000	450 Kg.	12.839 €
MP801 AGUA/ÁGUA	800 Kg.							12.839 €

* SIN CONDENSADOR 1650mm. | * SEM CONDENSADOR 1650mm.

MP 801 CON CUBITO DE 60GR. PRODUCCIÓN 700 KG. TRIFÁSICA 380V | MP 801 COM CUBO DE 60G. PRODUÇÃO 700 KG. TRIFÁSICA 380V

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



BLUE SKY

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso alto

Ingredientes:
1/8 de vodka de vainilla (1cl.)
1/8 de Zubrowka (1cl.)
1/8 de licor de manzana (1cl.)
1/8 de curaçao azul (1cl.)
4/8 de ginebra Bombay Sapphire (4cl.)
1 botellín de tónica

ABUNDANTE HIELO PULSAR (7 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los ingredientes, excepto la tónica, en un vaso mezclador, junto con el hielo PULSAR
. Removemos durante 15s
. Servimos el cóctel en el vaso alto sobre los 7 cubitos hielo PULSAR y la tónica con sumo cuidado
. Decoramos con 2 ó 3 rodajas de carambola y un removedor

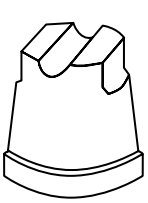
Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de copo: Copo largo

Ingredientes:
1/8 de vodka de baunilha (1cl.)
1/8 de Zubrowka (1cl.)
1/8 de licor de maçã (1cl.)
1/8 de Blue Curaçao (1cl.)
4/8 de gin Bombay Sapphire (4cl.)
1 garrafa de água tónica

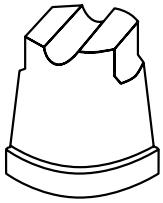
BASTANTE GELO PULSAR (7 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Coloque os ingredientes num copo baixo e largo, 7 cubos de gelo PULSAR e uma garrafa de água tónica
. À parte, coloque os ingredientes, exceto a água tónica, num copo misturador, com bastante gelo
. Agite durante 15s
. Deite o cocktail e a água tónica por cima do 7 cubos de gelo PULSAR com muito cuidado
. Decore com 2 ou 3 rodelas de carambola e com um mexedor de cocktails

SUPER STAR



SUPER STAR
48/52cc.



SUPER STAR PLUS
65/68cc.

EL CUBITO **MÁS GRANDE** DEL MERCADO

La gama SUPER STAR responde a la demanda de cubitos de gran tamaño, especialmente en el mercado del Nigth Club. Con este objetivo, las máquinas SUPER STAR basan su productividad en un mantenimiento sencillo y ágil (estructura de cuatro columnas autónomas), sistema anti-cal (ducha elástica) y ventilación frontal.
Para controlar con precisión la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.

El modelo SUPER STAR es bajo mostrador, y no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.

Ideal para las bebidas típicas del vaso-tubo en entornos masivos, aunque no todos los anchos de vaso admiten el uso de este cubito. No se recomienda para bebidas Premium.

O MAIOR CUBO DE GELO DO MERCADO

A gama SUPER STAR vem responder à procura de cubos de gelo de grande tamanho, especialmente no mercado dos Night Clubs. Como tal, as máquinas SUPER STAR aliam a produtividade a uma manutenção fácil e de grande comodidade (estrutura de quatro colunas autónomas), possuem um sistema anticalcário (duche elástico) e ventilação frontal.
Para controlar com precisão a produção dispõe de termóstatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.

O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.

O modelo SUPER STAR é para ser utilizado por baixo de um expositor, não perdendo produtividade quando é encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

Ideal para as típicas bebidas do copo tubo e para eventos que reúnam um grande número de pessoas. Nem todas as larguras dos copos admitem este cubo de gelo. Não recomendado para as bebidas Premium.

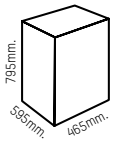
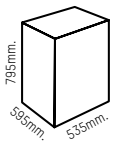
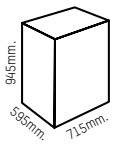
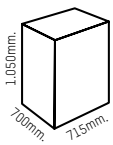
SUPER STAR
48/52cc.

SUPER STAR PLUS
65/68cc.

NG45 | 60 | 80 | 110 | 150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400

CARACTERÍSTICAS

SUPER STAR

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
 S. STAR NG45 AIRE/AR	38 Kg.	20	417	18	3/8	540	45 Kg.	1.899 €
S. STAR NG45 AGUA/ÁGUA	41 Kg.							1.965 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
 S. STAR NG60 AIRE/AR	48 Kg.	25	521	24	3/8	650	58 Kg.	2.267 €
S. STAR NG60 AGUA/ÁGUA	51 Kg.							2.336 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
 S. STAR NG80 AIRE/AR	69 Kg.	35	729	33	1/2	780	69 Kg.	2.748 €
S. STAR NG80 AGUA/ÁGUA	71 Kg.							2.816 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
 S. STAR NG110 AIRE/AR	98 Kg.	60	1250	44	7/8	1150	89 Kg.	3.232 €
S. STAR NG110 AGUA/ÁGUA	106 Kg.							3.355 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

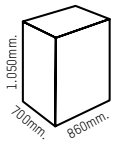
SUPER STAR

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG45 | 60 | 80 | 110 | 150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400

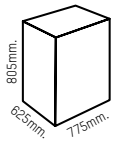
CARACTERÍSTICAS

SUPER STAR

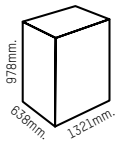
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
 S. STAR NG150 AIRE/AR	155 Kg.	75	1562	84	1 3/8	1350	95 Kg.	3.911 €
S. STAR NG150 AGUA/ÁGUA	162 Kg.							4.041 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

MODULAR

 S. S PLUS MDP150* AIRE/AR	130 Kg.	MODULAR		66	1 3/8	1800	70 Kg.	3.250 €
S. S PLUS MDP150* AGUA/ÁGUA	135 Kg.							3.378 €

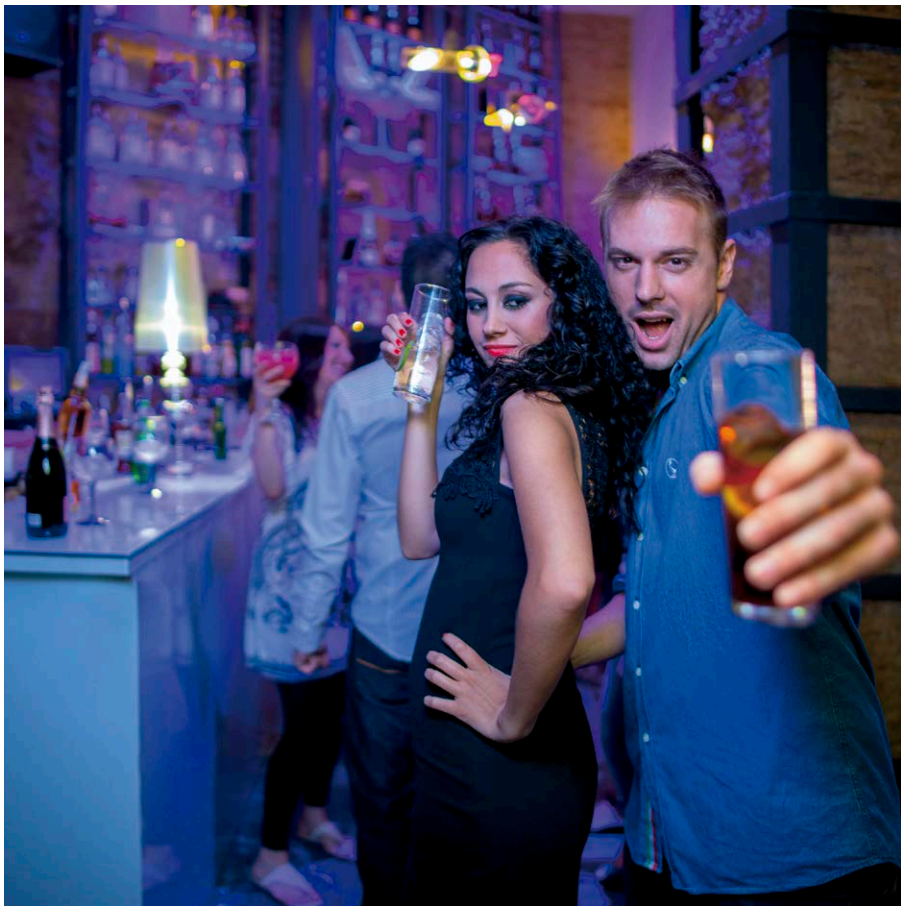
*CUBITO | CUBO 65/68cc. APILABLE | EMPILHÁVEL

 S. S PLUS MR400* AIRE/AR	400 Kg.	MODULAR		140	5	3400	165 Kg.	6.532 €
S. S PLUS MR400* AGUA/ÁGUA	400 Kg.					3300		6.728 €

*CUBITO | CUBO 65/68cc. APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



MANGO DAIQUIRI

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en copa
Tipo de Copa: Copa balón

Ingredientes:
Puré de mango helado (60gr.)
Sirope de piña (1cl.)
Zumo de lima (1cl.)
Zumo de fruta de la pasión (2cl.)
Ron blanco cubano (4cl.)

HIELOS SUPER STAR (3-4 CUBITOS)

Preparación:
. Mezclar y servir directamente en copa
. Decoramos con una rodaja de piña

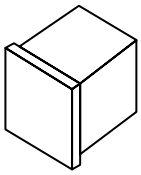
Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo balão

Ingredientes:
Polpa de manga gelada (60g.)
Xarope de ananás (1cl.)
Sumo de lima (1cl.)
Sumo de maracujá (2cl.)
Rum branco cubano (4cl.)

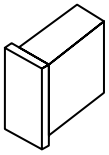
GELO SUPER STAR (3-4 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Misture e sirva diretamente no copo
. Decore com uma rodela de ananás

SPIKA



CUBITO DADO
CUBO DADO
13cc.



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO
6,5cc.

DISEÑADA PARA RESISTIR EL **EXIGENTE** RITMO DEL **FAST-FOOD**

Rápida a la hora de producir y cubitos que enfrían la bebida a toda velocidad (en segundos su bebida helada). La gama SPIKA de ITV responde a las necesidades de los establecimientos de fast-food con máquinas ideales para grandes consumos de hielo. La doble certificación de Energy Star y ARHI garantiza la máxima eficiencia energética. Un interruptor específico facilita una limpieza sencilla y ágil. Las máquinas SPIKA se presentan en bajo mostrador (tecnología New Generation), o bien en módulos con la opción de apilarlos y duplicar la producción en el mismo espacio.

Las máquinas SPIKA son de evaporador vertical, con el distribuidor de agua patentado por ITV que fabrica los cubitos de dados y medios dados.

El condensador sobredimensionado es óptimo para climas cálidos en las dos versiones (refrigeración por aire y por agua). El sistema de fabricación es sencillo, fiable, y apto para zonas calcáreas y condiciones difíciles de trabajo. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz., 220V/60Hz. y 115V/60Hz.

La gama SPIKA produce la pieza de hielo en forma de dado y de medio dado; se trata de uno de los cubitos más conocidos y utilizados en el mundo. Enfría muy rápidamente la bebida: el ratio de enfriamiento roza el 100%. Podrá disfrutar en segundos de su refresco muy frío.

CONCEBIDA PARA RESISTIR AO **EXIGINDO** RITMO DO **FAST-FOOD**

Rápida na produção. Produz cubos que arrefecem a bebida rapidamente (a bebida fica fria em questão de segundos). A gama SPIKA da ITV responde às necessidades dos estabelecimentos de fast-food com máquinas ideais para grandes consumos de gelo. A dupla certificação Energy Star e AHRI garantem a máxima eficiência energética. Um botão específico facilita e agiliza a limpeza. As máquinas SPIKA são para utilização por baixo de um expositor (tecnologia New Generation) ou em módulos com a opção de serem empilhadas, duplicando assim a produção e num único espaço.

As máquinas SPIKA são com evaporador vertical, com um distribuidor de água patenteado pela ITV. Produzem cubos de gelo em forma de dados e de meios dados.

O condensador sobredimensionado é ideal para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico é simples, fiável e apto para zonas calcárias e para condições adversas de trabalho. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz., 220V/60Hz. e 115V/60Hz.

A gama SPIKA produz pedras de gelo em forma de dados e de meios dados. Trata-se de um dos cubos de gelo mais conhecidos e utilizados do mundo. Arrefece rapidamente a bebida. A percentagem de arrefecimento é de quase 100%. Poderá desfrutar da sua bebida muita fria em questão de segundos.

13cc.

6,5cc.

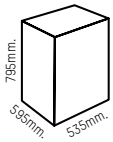
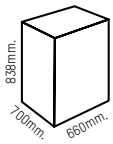
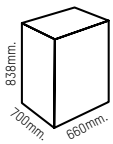
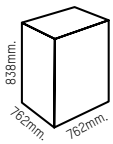
SPIKA

SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL

NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS410 | SIRION DHD DISPENSADOR

CARACTERÍSTICAS

SPIKA

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO/CUBITOS CICLO/CUBOS		COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	1″	1/2″	C.V.	WATIOS		EUROS
									
SPIKA NG60 AIRE/AR	59 Kg.	20	1500/3000	75	150	1/4	430	52 Kg.	2.151 €
SPIKA NG60 AGUA/ÁGUA	62 Kg.						470		2.222 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.									
									
SPIKA NG90 AIRE/AR	90 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/3+	550	68 Kg.	3.072 €
SPIKA NG90 AGUA/ÁGUA	93 Kg.						580		3.142 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.									
									
SPIKA NG110 AIRE/AR	110 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/2	600	71 Kg.	3.542 €
SPIKA NG110 AGUA/ÁGUA	113 Kg.						650		3.648 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.									
									
SPIKA NG140 AIRE/AR	136 Kg.	45	3461/6923	144	288	3/4	710	85 Kg.	3.932 €
SPIKA NG140 AGUA/ÁGUA	140 Kg.						730		4.050 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.									

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

SPIKA

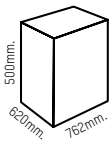
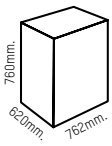
SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL

NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS410 | SIRION DHD DISPENSADOR

CARACTERÍSTICAS

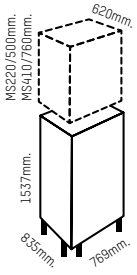
SPIKA

MODULARES

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM Kg. CUBITOS CUBOS	CICLO/CUBITOS CICLO/CUBOS 1"	1/2"	COMPRESOR COMPRESSOR C.V.	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2) WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
 MS220 AIRE/AR	220 Kg.	SILO	200	400	3/4	1120	85 Kg.	4.388 €
MS220 AGUA/ÁGUA	236 Kg.							4.527 €
 MS410 AIRE/AR	405 Kg.	SILO	800	400	1 1/2	1800	105 Kg.	5.284 €
MS410 AGUA/ÁGUA	416 Kg.							5.432 €

CARACTERÍSTICAS

SIRION DISPENSADOR DHD

	ALMACÉN ARMAZÉN Kg.	lbs.	ALMACÉN ARI ARMAZÉN ARI Kg.	lbs.	VELOCIDAD DISPENSADOR VELOCIDADE DISPENSADOR g./s	lbs./s	MOTOR	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
 DISPENSADOR DHD	104	229	83	183	109	0,24	220V/50Hz/0,9A-115V/60Hz/1,7A	4.500 €
DISPENSADOR DHD W								4.600 €

CON FUENTE DE AGUA FRÍA | DISPENSADOR COM FONTE DE ÁGUA FRIA

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

NEGRONI

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso mediano

Ingredientes:
1/3 de Martini Rosso (4cl.)
1/3 de ginebra (4cl.)
1/3 de Campari (4cl.)
Decoración: 1 ó 2 pieles de naranja

ABUNDANTE HIELO SPIKA (7 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los ingredientes en un vaso mediano
. Añadimos 7 cubitos de hielo SPIKA
. Removemos con una cucharilla de bar
. Decoramos con 1 ó 2 pieles de naranja

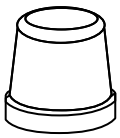
Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de opo: Copo médio

Ingredientes:
1/3 de Martini Rosso (4cl.)
1/3 de gin (4cl.)
1/3 de Campari (4cl.)
Decoração: 1 ou 2 cascas de laranja

BASTANTE GELO SPIKA (7 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Coloque os ingredientes num copo médio
. Junte gelo SPIKA
. Mexa com uma colher misturadora
. Decore com 1 ou 2 cascas de laranja

GALA



23/30cc.

LA MÁQUINA DEL CUBITO **GOURMET**

Diseñada para fabricar el cubito perfecto y elegante por antonomasia, la gama de máquinas GALA incorpora todos los avances tecnológicos de ITV-Ice Makers. El resultado es una pieza de hielo que se sirve en la inmensa mayoría de los locales de calidad en Occidente.

Las máquinas GALA presentan una sólida estructura interna que facilita tanto el mantenimiento como la intervención del especialista, gracias a su sólida estructura de cuatro columnas autónomas. El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación. Para el seguimiento de la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.
El modelo GALA instalado bajo mostrador no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko; dos filtros mecánicos.

El cubito más apreciado por las bebidas Premium tarda en derretirse lo justo para no ralentizar el enfriamiento. Ideal para vasos anchos, no se recomienda en los vasos de tubo.

A MÁQUINA DO CUBO **GOURMET**

Concebida para fabricar o cubo de gelo por excelência perfeito e elegante, a gama de máquinas GALA incorpora os últimos avanços tecnológicos da ITV-Ice Makers. O resultado é uma pedra de gelo servida na maioria dos locais de qualidade do Ocidente.

As máquinas GALA apresentam uma estrutura interna sólida que facilita grandemente quer a manutenção, quer a intervenção do técnico, graças à sólida estrutura de quatro colunas autónomas. O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação. Para o seguimento da produção dispõem de termóstatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.

O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.
O modelo GALA, quando instalado por baixo de um expositor, não perde produtividade ao ser encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos..

O cubo mais apreciado para as bebidas Premium. Derrete lentamente para que a bebida arrefeça mais rapidamente e se mantenha fria por mais tempo. Ideal para copos largos. Não recomendado para os copos tubo.

23/30cc.

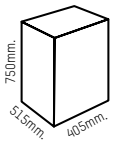
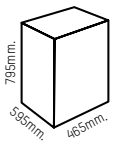
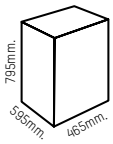
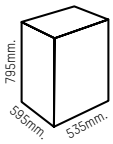
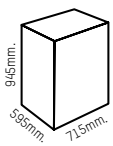
GALA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400

CARACTERÍSTICAS

GALA

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
								
GALA NG30 AIRE/AR	30 Kg.	15	652	18	1/4	425	40 Kg.	1.519 €
GALA NG30 AGUA/ÁGUA	32 Kg.							1.579 €
	CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.							
								
GALA NG35 AIRE/AR	35 Kg.	20	870	24	1/4	460	45 Kg.	1.631 €
GALA NG35 AGUA/ÁGUA	38 Kg.							1.682 €
	CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.							
								
GALA NG45 AIRE/AR	38 Kg.	20	870	24	3/8	540	45 Kg.	1.899 €
GALA NG45 AGUA/ÁGUA	41 Kg.							1.965 €
	CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.							
								
GALA NG60 AIRE/AR	53 Kg.	25	1087	36	3/8	650	58 Kg.	2.267 €
GALA NG60 AGUA/ÁGUA	56 Kg.							2.336 €
	CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.							
								
GALA NG80 AIRE/AR	70 Kg.	35	1522	48	1/2	775	69 Kg.	2.748 €
GALA NG80 AGUA/ÁGUA	74 Kg.							2.816 €
	CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.							

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

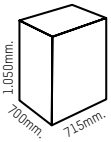
GALA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

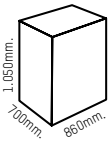
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400

CARACTERÍSTICAS

GALA

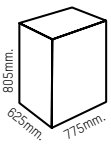
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
 GALA NG110 AIRE/AR	**105 Kg.**	**60**	**2609**	**60**	**7/8**	**1150**	**89 Kg.**	**3.232 €**
GALA NG110 AGUA/ÁGUA	**110 Kg.**							**3.355 €**

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

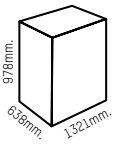
 GALA NG150 AIRE/AR	**148 Kg.**	**75**	**3261**	**96**	**1 3/8**	**1350**	**95 Kg.**	**3.911 €**
GALA NG150 AGUA/MIXTA/ÁGUA	**155 Kg.**							**4.041 €**

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

MODULARES

 GALA MDP150 AIRE/AR	**145 Kg.**	**MODULAR**		**84**	**1 3/8**	**1500**	**70 Kg.**	**3.250 €**
GALA MDP150 AGUA/ÁGUA	**150 Kg.**							**3.378 €**

APILABLE | EMPILHÁVEL

 MR400 AIRE/AR	**380 Kg.**	**MODULAR**		**192**	**5**	**3300**	**165 Kg.**	**6.532 €**
MR400 AGUA/ÁGUA	**380 Kg.**					**3200**		**6.728 €**

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

BLACK JACK

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Vaso bajo y ancho

Ingredientes:
1/5 Grand Marnier amarillo (2,5cl.)
1/5 Kahlúa (2,5cl.)
1/5 Café (2,5cl.)
2/5 Jack Daniel's (5cl.)

ABUNDANTE HIELO GALA (4 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los ingredientes y abundante hielo GALA en la coctelera
. Batimos durante 15s
. Servimos el cóctel en vaso añadiendo el hielo que hemos utilizado al batir

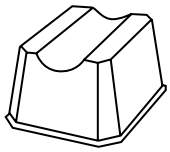
Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo baixo e largo

Ingredientes:
1/5 Grand Marnier amarillo (2,5cl.)
1/5 Kahlúa (2,5cl.)
1/5 Café (2,5cl.)
2/5 Jack Daniel's (5cl.)

BASTANTE GELO GALA (4 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Coloque os ingredientes e bastante gelo GALA no shaker
. Agite durante 15s
. Sirva o cocktail num copo juntamente com o gelo utilizado previamente

ALFA



17/21cc.

APROVECHAMIENTO MÁXIMO
DEL VOLUMEN DE HIELO

El diseño de las máquinas ALFA persigue un compromiso entre el volumen y la cantidad de piezas de hielo. El resultado es un cubito de líneas rectas que incrementa la productividad (más cubitos por cada ciclo) y optimiza el almacenamiento. Las máquinas Alfa consiguen, por eso, la mejor relación entre producción y coste.

El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación. Para el seguimiento de la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.
El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.

El modelo ALFA es bajo mostrador, y no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko; dos filtros mecánicos.

Las máquinas ALFA producen un hielo de formas rectilíneas y muy transparente, adecuado para los establecimientos que ofrecen calidad sin descuidar la cantidad.

APROVEITAMENTO MÁXIMO
DO VOLUME DE GELO

O design das máquinas ALFA persegue uma aliança entre volume e quantidade de pedras de gelo. Como resultado, surge um cubo de linhas retas que aumenta a produtividade (mais cubos de gelo em cada ciclo) e que otimiza o armazenamento. As máquinas Alfa apresentam, portanto, a melhor relação produção/custo.

O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação. Para o seguimento da produção há termóstatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.

O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.

O modelo ALFA é para ser instalado por baixo de um expositor, não perdendo produtividade ao ser encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

As máquinas ALFA produzem cubos retilíneos e muito transparentes, adequados para estabelecimentos que ofereçam qualidade sem descurar a quantidade.

17/21cc.

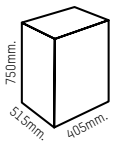
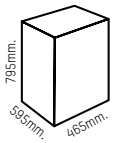
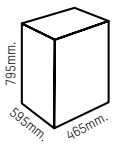
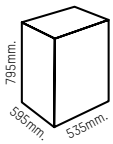
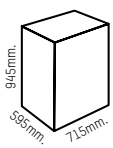
ALFA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150

CARACTERÍSTICAS

ALFA

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
								
ALFA NG30 AIRE/AR	32 Kg.	15	882	24	1/4	425	40 Kg.	1.519 €
ALFA NG30 AGUA/ÁGUA	35 Kg.							1.579 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ALFA NG35 AIRE/AR	35 Kg.	20	1176	30	3/8	550	45 Kg.	1.631 €
ALFA NG35 AGUA/ÁGUA	38 Kg.							1.682 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ALFA NG45 AIRE/AR	46 Kg.	20	1176	30	3/8	550	45 Kg.	1.899 €
ALFA NG45 AGUA/ÁGUA	49 Kg.							1.965 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ALFA NG60 AIRE/AR	59 Kg.	25	1471	45	3/8	650	58 Kg.	2.267 €
ALFA NG60 AGUA/ÁGUA	62 Kg.							2.336 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								
								
ALFA NG80 AIRE/AR	77 Kg.	35	2059	60	1/2	775	69 Kg.	2.748 €
ALFA NG80 AGUA/ÁGUA	81 Kg.							2.816 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.								

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

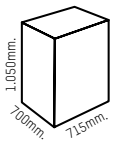
ALFA

SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

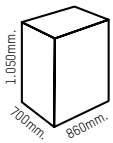
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150

CARACTERÍSTICAS

ALFA

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
								
ALFA NG110 AIRE/AR	112 Kg.	60	3529	72	7/8	1150	89 Kg.	3.232 €
ALFA NG110 AGUA/ÁGUA	117 Kg.							3.355 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

								
ALFA NG150 AIRE/AR	157 Kg.	75	4412	128	1 3/8	1350	95 Kg.	3.911 €
ALFA NG150 AGUA/MIXTA/ÁGUA	165 Kg.							4.041 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

SHARON STONE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Martini

Ingredientes:
1/6 de licor Kahlúa (2cl.)
1/6 de Cointreau (2cl.)
1/6 de ginebra Bombay Sapphire (2cl.)
3/6 de licor Mozart (6cl.)

ABUNDANTE HIELO ALFA (7-8 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los ingredientes en la coctelera junto con abundate hielo ALFA
. Batimos durante 15s
. Servimos el cóctel en copa Martini

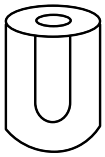
Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de martini

Ingredientes:
1/6 de licor Kahlúa (2cl.)
1/6 de Cointreau (2cl.)
1/6 de gin Bombay Sapphire (2cl.)
3/6 de licor Mozart (6cl.)

BASTANTE GELO ALFA (7-8 CUBOS DE GELO)

Preparação:
. Coloque os ingredientes no shaker
. Adicione bastante gelo ALFA
. Agite durante 15s
. Sirva o cocktail num copo de Martini

QUASAR



25cc.

UN **TODO-TERRENO** PARA QUE **NUNCA FALLE** LA PRODUCCIÓN

Diseñadas para fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua y en los emplazamientos menos adecuados, las máquinas QUASAR tienen una vida media de 18 años. El sistema de paletas hace innecesarios la electrónica y los filtros de agua. Produce un cubito semihueco cuyas formas características se compensan para lograr el equilibrio productivo.

Las máquinas QUASAR están tropicalizadas, de manera que pueden funcionar en países con temperaturas medias muy altas. Y gracias a la ausencia de termostatos, la gama QUASAR también funciona a temperaturas muy bajas. El diseño de fabricación es sencillo, fiable y sin electrónica.

La carrocería es toda de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable, con puerta abatible hacia el interior. En las dos versiones (refrigeración por aire y por agua) se fabrica a 220V/50Hz., 220V/60Hz. y 115V/60Hz.

La gama de máquinas QUASAR produce un cubito de forma singular, que además puede retocarse a conveniencia. El gramaje del hielo y el volumen que desplaza compensan el ojal visible en uno de sus extremos para asegurar la máxima productividad.

UM **TODO-O-TERRENO** PARA QUE A PRODUÇÃO **NUNCA FALHE**

Concebidas para produzir gelo nas condições mais adversas de qualidade da água e de localização, as máquinas QUASAR têm uma vida média de 18 anos. O sistema de palhetas faz com que a eletrónica e os filtros de água sejam desnecessários. Produzem cubos semiocos, cujas formas características se compensam para obter o equilíbrio produtivo.

As máquinas QUASAR foram tropicalizadas para que possam funcionar em países com temperaturas médias muito altas. Graças à ausência de termóstatos, a gama QUASAR também pode funcionar a temperaturas muito baixas. A construção é simples, fiável e sem eletrónica.

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente desmontável. Porta abatível para o interior. Nas versões (refrigeração a ar e a água) esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz., 220V/60Hz. e 115V/60Hz.

A gama de máquinas QUASAR produz cubos com uma forma peculiar, que podem ser retocados à conveniência do cliente. O peso do gelo e o volume dão equilíbrio à abertura visível numa das suas extremidades, assegurando assim a máxima produtividade.

25cc.

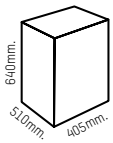
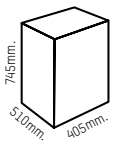
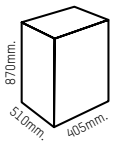
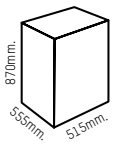
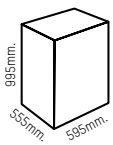
QUASAR

SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS

20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C | MQ200

CARACTERÍSTICAS

QUASAR

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	C.V.	WATIOS		EUROS
								
QUASAR 20C AIRE/AR	18 Kg.	9	360	15	1/6	330	36 Kg.	1.519 €
QUASAR 20C AGUA/ÁGUA	20 Kg.							1.567 €
								
QUASAR 30C AIRE/AR	28 Kg.	12	480	15	1/6	330	39 Kg.	1.747 €
QUASAR 30C AGUA/ÁGUA	33 Kg.							1.801 €
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.								
								
QUASAR 40C AIRE/AR	37 Kg.	18	720	20	1/5	355	42 Kg.	1.904 €
QUASAR 40C AGUA/ÁGUA	42 Kg.							1.966 €
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.								
								
QUASAR 50C AIRE/AR	43 Kg.	20	800	24	1/5	355	48 Kg.	2.264 €
QUASAR 50C AGUA/ÁGUA	47 Kg.							2.402 €
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.								
								
QUASAR 60C AIRE/AR	55 Kg.	30	1200	32	1/4	425	55 Kg.	2.476 €
QUASAR 60C AGUA/ÁGUA	60 Kg.							2.601 €
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.								

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

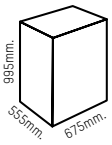
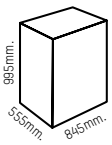
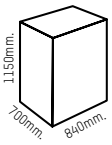
QUASAR

SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS

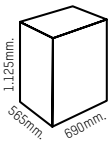
20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C | MQ200

CARACTERÍSTICAS

QUASAR

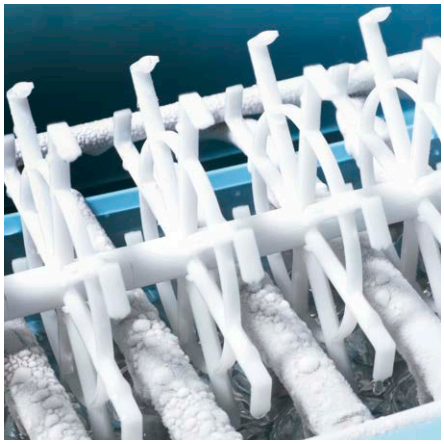
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM Kg.	ALMACÉN ARMAZÉM CUBITOS CUBOS	CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR C.V.	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2) WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
								
QUASAR 90C AIRE/AR	75 Kg.	37	1480	40	3/8	650	60 Kg.	3.074 €
QUASAR 90C AGUA/ÁGUA	81 Kg.							3.210 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
QUASAR 130C AIRE/AR	122 Kg.	50	2000	56	1/2	775	80 Kg.	3.427 €
QUASAR 130C AGUA/ÁGUA	130 Kg.							3.564 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.								
								
QUASAR 150C AIRE/AR	135 Kg.	100	4000	56	7/8	800	95 Kg.	3.820 €
QUASAR 150C AGUA/ÁGUA	140 Kg.							3.972 €
CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.								

MODULAR

								
MQ200 AIRE/AR	180 Kg.	-	-	80	2x1/2	1550	100 Kg.	3.712 €
MQ200 AGUA/ÁGUA	190 Kg.							3.783 €

(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



CARUSO

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Cóctel

Ingredientes:
1/3 de Ginebra (4cl.)
1/3 de Martini Extra Dry (4cl.)
1/3 de crema de menta verde (4cl.)

3-4 HIELOS QUASAR

Preparación:
. Servimos los ingredientes en una coctelera junto con abundante hielo QUASAR (3-4 cubitos)
. Batimos durante 15s
. Servimos en una copa cóctel

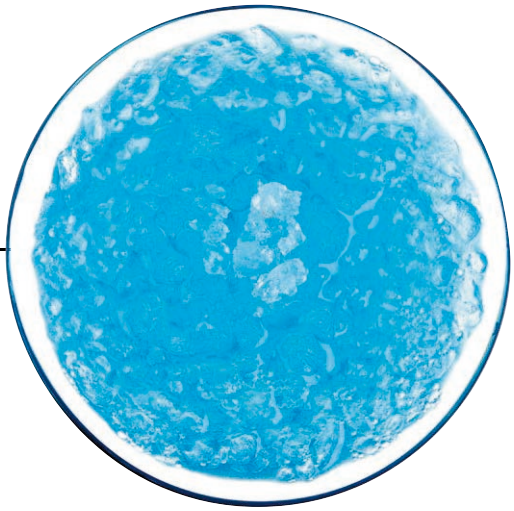
Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de Cocktail

Ingredientes:
1/3 de gin (4cl.)
1/3 de Martini Extra Dry (4cl.)
1/3 de creme de menta verde (4cl.)

3-4 CUBOS DE GELO QUASAR

Preparação:
. Coloque os ingredientes no shaker
. Adicione bastante gelo QUASAR (3-4 cubos de gelo)
. Agite durante 15s
. Sirva num copo de cocktail

ICE QUEEN



HIELO DIAMOND | HIELO GRANULAR

CO_2 ICE
GENERADOR IQ850 CO2

HIELO GRANULAR
EN LA PESCADERÍA, EL SPA O LA COCTELERA

La serie ICE QUEEN produce hielo troceado o granular, valiéndose de un evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. A los usos tradicionales de este hielo en los sectores de la alimentación y sanitario se han incorporado con fuerza otras actividades como los spa, tratamientos terapéuticos y laboratorios.

El hielo que puede obtenerse de estas máquinas es de dos tipos:

DIAMOND ICE O HIELO GRANULAR SECO, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente diseñado para coctelería. El hielo más idóneo para la nueva tendencia en la hostelería internacional: el cocktail!.

HIELO GRANULAR HÚMEDO, producido por las máquinas del resto de la gama ICE QUEEN. Tiene un porcentaje mayor de humedad siendo perfecto para supermercados, transporte de pescado, fruta y verdura, así como aplicaciones industriales en el sector de la alimentación.

A mayor producción mayor tamaño del hielo.
El condensador sobre-dimensionado es óptimo para climas calientes en las dos versiones (refrigeración por aire o por agua). El sistema de fabricación de hielo es sencillo, fiable y sin electrónica, preparado para zonas de agua calcárea y condiciones difíciles de trabajo.

La carrocería es toda de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable. La máquina ICE QUEEN viene completa con filtro de agua, pala y distribuidor de hielo in situ. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz. y 220V/60Hz. y trifásica 380V.

Las máquinas ICE QUEEN permiten regular el grado de humedad del hielo según las distintas aplicaciones y usos al que destine la producción, y a gusto de las preferencias del usuario.

GELO GRANULAR
NA PEIXARIA, NO SPA OU NO SHAKER

A série ICE QUEEN produz gelo triturado ou granular, valendo-se de um evaporador cilíndrico vertical e de um eixo de alta resistência. Tradicionalmente utilizado nos setores alimentar e sanitário, nos últimos tempos este gelo foi introduzido com força noutras atividades, tais como SPA, tratamentos terapêuticos e laboratórios.

O gelo obtido através destas máquinas é de dois tipos:

DIAMOND ICE OU GELO GRANULAR SECO, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente concebidos para o setor dos cocktails. O gelo ideal para a nova tendência na hotelaria internacional o cocktail.

GELO GRANULAR HÚMIDO, produzido pelas máquinas da restante gama ICE QUEEN. Apresenta uma maior percentagem de humidade, sendo idóneo para supermercados, para o transporte de peixe, frutas e hortaliças, assim como para aplicações industriais no setor alimentar.

O condensador sobredimensionado é excelente para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico de gelo é simples, fiável e sem eletrónica, preparado para zonas de água calcária e para condições adversas de trabalho.

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente removível. A máquina ICE QUEEN vem completa com filtro de água, pá e distribuidor de gelo in situ. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz. e 220V/60Hz. e trifásica 380V.

As máquinas ICE QUEEN permitem regular o grau de humidade do gelo de acordo com as várias aplicações e usos a que a produção se destinar, bem como às preferências do utilizador.

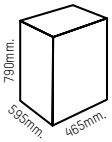
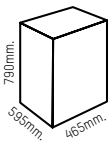
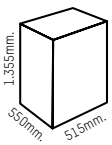
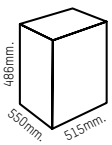
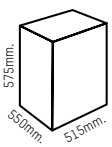
ICE QUEEN

SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400*| 550*| G550 | G850 C02 |1100*| G1100

CARACTERÍSTICAS

ICE QUEEN

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	C.V.	WATIOS		EUROS
HIELO GRANULAR SECO/GELO GRANULAR SECO						
						
ICE QUEEN 50C AIRE/AR	45 Kg.	20	1/4	505	55 Kg.	2.512 €
ICE QUEEN 50C AGUA/ÁGUA	50 Kg.					2.585 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.						
						
ICE QUEEN 85C AIRE/AR	85 Kg.	20	1/4	533	58 Kg.	2.937 €
ICE QUEEN 85C AGUA/ÁGUA	88 Kg.					2.978 €
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.						
HIELO GRANULAR HÚMEDO/GELO GRANULAR HÚMIDO						
** SILO NO INCLUIDO EN EL PRECIO | ** SILO NÃO INCLUÍDO NO PREÇO						
						
ICE QUEEN 135C AIRE/AR	135 Kg.	60	3/8	640	75 Kg.	3.469 €
ICE QUEEN 135C AGUA/ÁGUA	139 Kg.					3.518 €
CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.						
						
ICE QUEEN 150 AIRE/AR	140 Kg.	MODULAR**	3/8	650	49 Kg.	3.274 €
ICE QUEEN 150 AGUA/ÁGUA	145 Kg.					3.355 €
						
ICE QUEEN 200 AIRE/AR	220 Kg.	MODULAR**	1/2	780	52 Kg.	3.888 €
ICE QUEEN 200 AGUA/ÁGUA	225 Kg.					3.955 €

ICE QUEEN

SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

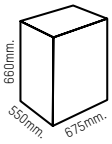
50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400*| 550*| G550 | G850 C02 |1100*| G1100

CARACTERÍSTICAS

ICE QUEEN

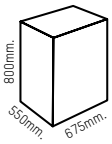
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg.	C.V.	WATIOS		EUROS

** SILO NO INCLUIDO EN EL PRECIO | ** SILO NÃO INCLUÍDO NO PREÇO



ICE QUEEN 400* AIRE/AR	390 Kg.	MODULAR**	1 3/8	1300	82 Kg.	5.386 €
ICE QUEEN 400* AGUA/ÁGUA	395 Kg.					5.442 €

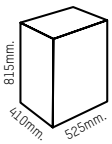
*IQ 400 TRIFÁSICA 380V., OPCIONAL MONOFÁSICA



NUEVO P.V.P. AJUSTADO
NOVO PVP AJUSTADO

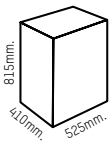
ICE QUEEN 550* AIRE/AR	565 Kg.	MODULAR**	1 1/2	1700	105 Kg.	6.418 €
ICE QUEEN 550* AGUA/ÁGUA	570 Kg.					6.460 €

*IQ 550 TRIFÁSICA 380V., OPCIONAL MONOFÁSICA



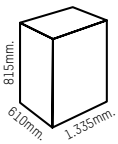
*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN-15°, 2675W. 2300 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO
*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORAÇÃO-15°, 2675W. 2300 F/h. SEM EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO PARA LIGAR A CENTRAL FRIGORÍFICA

GENERADOR IQ550*	565 Kg.	MODULAR**	NO	600	70 Kg.	5.547 €



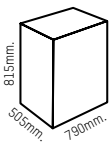
New

GENERADOR IQ850 C02	850 Kg.	MODULAR**	NO	600	70 Kg.	7.785 €



ICE QUEEN 1100* AIRE/AR	1125 Kg.	MODULAR**	2x1 1/2	3400	210 Kg.	12.264 €
ICE QUEEN 1100* AGUA/ÁGUA	1130 Kg.					12.313 €

*TRIFÁSICA 380V



*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN-15°, 5350W. 4600 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO
*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORAÇÃO-15°, 5350W. 4600 F/h. SEM EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO PARA LIGAR A CENTRAL FRIGORÍFICA

GENERADOR IQ1100*	1121 Kg.	MODULAR**	NO	1200	140 Kg.	9.846 €

SILOS: TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA | SILOS: TODOS OS SILOS PODEM SER FORNECIDOS COM OU SEM TAMPA.
(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA.
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.
(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

MARGARITA BLUE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Cóctel

Ingredientes:
1/4 de zumo de limón
1/4 de curaçao azul
2/4 de tequila blanco
Decoración: una corona de sal

ABUNDANTE HIELO TROCEADO ICE QUEEN

Preparación:
. Impregnamos el borde de la copa con limón y luego la coronamos con sal
. Servimos los ingredientes en la coctelera
. Batimos durante 15s
. Servimos el cóctel en la copa

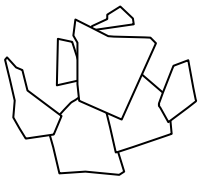
Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de Cocktail

Ingredientes:
1/4 de sumo de limão
1/4 de Blue Curaçao
2/4 de tequila branca
Decoração: coroar com sal

BASTANTE GELO PARTIDO ICE QUEEN

Preparação:
. Passe limão na borda do copo e depois coroe-o com sal
. Coloque os ingredientes no shaker
. Agite durante 15s
. Sirva num copo de cocktail

SCALA



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS

SEGURIDAD Y CALIDAD EN **CANTIDADES INDUSTRIALES**

SCALA es la máquina de hielo de escama plana, muy fría y seca, con grandes producciones, más compacta del mercado. Simplicidad, funcionalidad y competitividad sustentan su reconocido prestigio en el mundo del equipamiento de frío. Fabricada con materiales no corrosivos, ligeros y de gran resistencia, asegura una larga durabilidad y un mantenimiento sencillo. Una máquina diseñada para disminuir las intervenciones de mantenimiento, asegurando la vida activa de la máquina y prolongando su longevidad. Toda la experiencia de ITV en el mundo de la refrigeración y el hielo aplicado al diseño de la SCALA para el uso más industrial

La gama SCALA es la opción más segura y rentable para enfriar alimentos perecederos; procesos de transformación de alimentos; instalaciones sanitarias y hospitales; agricultura y distribución; zoológicos y parques temáticos; piscifactorías; industrias de pesca, panaderas, cárnicas...
El funcionamiento de las máquinas SCALA está basado en un cilindro estático sin juntas giratorias (Helical Reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
La gama SCALA dispone de la opción de dosificador de sal que aumenta el grosor de la escama.

Otras características:

. Sistema de paro electrónico
. Cuadro eléctrico de regulación
. Motorreductor de ataque directo
. Bomba sumergida
. Seguridad de falta de agua
. Bancada de acero inoxidable evaporador
. Aislamiento de poliuretano expandido
. Cojinete centrado
. Bandeja deflectora de hielo
. Distribuidor de agua homogéneo
. Controlador para detectar: falta de agua; giro al revés; subida de temperatura por sobresfuerzo en el reductor, y por llenado de almacén.

Las máquinas SCALA mantienen un excelente estándar de calidad durante todo el proceso de fabricación de grandes cantidades de hielo para uso industrial.

SEGURANÇA E QUALIDADE EM **QUANTIDADES INDUSTRIAIS**

A SCALA é uma máquina de gelo em escamas planas, muito frias e secas, com grande capacidade de produção e a mais compacta do mercado. Simplicidade, funcionalidade e competitividade respaldam o seu reconhecido prestígio no mundo do equipamento de frio. Fabricada com materiais não corrosivos, leves e de elevada resistência, oferece uma longa durabilidade e uma fácil manutenção. Uma máquina concebida para diminuir as intervenções de manutenção, assegurando a vida útil da máquina e prolongando assim a sua longevidade. Toda a experiência da ITV no mundo da refrigeração e do gelo foi aplicada na conceção da SCALA para uso mais industrial.

A gama SCALA é a opção mais segura e rentável para arrefecimento de alimentos perecíveis, processos de transformação de alimentos, agricultura e distribuição, jardins zoológicos e parques temáticos, pisciculturas, indústrias pesqueira, cárnica e de panificação, etc.
O funcionamento das máquinas SCALA está baseado num cilindro estático sem juntas giratórias (Helical Reamer) e numa fresa que despega o gelo sem tensões nem esforços.
A gama SCALA dispõe da opção de doseador de sal que aumenta a espessura da escama.

Outras caraterísticas:

. Sistema de paragem eletrónica
. Painel eletrónico de regulação
. Motorredutor de ataque direto
. Bomba submersa
. Segurança de falta de água
. Base do evaporador em aço inoxidável
. Isolamento em poliuretano expandido
. Rolamento centrado
. Bandeja defletora de gelo
. Distribuidor de água homogéneo
. Controlador para detetar: falta de água, rotação contrária e subida de temperatura devido ao sobre-esforço do redutor e por enchimento do armazém.

As máquinas SCALA mantêm um excelente standard de qualidade durante todo o processo de fabrico de grandes quantidades de gelo para uso industrial.

SCALA

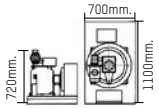
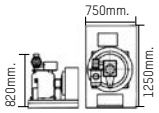
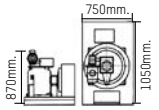
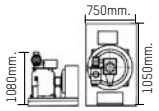
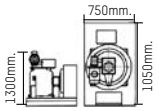
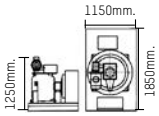
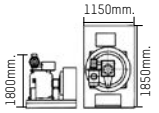
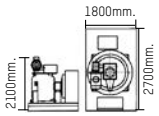
GAMA INDUSTRIAL
SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm

SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA) | MÁQUINA DE FABRICAR GELO (SEM UNIDADE CONDENSADORA)

CARACTERÍSTICAS

SCALA | GAMA INDUSTRIAL

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. Kgs.	POTENCIA POTÊNCIA W.	REQUERIMIENTOS FRIGORÍFRICOS CON.TEMP. EVAPORACIÓN A-22ºC CON.TEMP. EVAPORACIÓN A-22ºC w./h.	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
 SCALA 400	+- 400	190	2200 W.	120 Kg.	5.228 €
 SCALA 600	+- 600	190	3300 W.	192 Kg.	5.876 €
 SCALA 1000	+- 1000	190	5500 W.	170 Kg.	7.171 €
 SCALA 2000	+- 2000	200	11000 W.	230 Kg.	10.370 €
 SCALA 3000	+- 3000	200	16500 W.	280 Kg.	13.201 €
 SCALA 5000	+- 5000	435	27500 W.	800 Kg.	18.992 €
 SCALA 10T	+- 10000	435	55000 W.	1400 Kg.	28.919 €
 SCALA 15T	+- 15000	1000	82500 W.	2500 Kg.	40.485 €

SCALA 20T/50T CONSULTAR PRECIO | CONSULTAR PREÇO

INCLUIMOS: GENERADOR DE HIELO | INCLUI: MÁQUINA DE FABRICAR GELO.
BOMBA DE AGUA, CUADRO ELÉCTRICO, PANEL DE CONTROL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSIÓN, VÁLVULA SOLENOIDE | BOMBA DE ÁGUA, QUADRO ELÉTRICO, CONTROLO PAINEL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSÃO, VÁLVULA SOLENÓIDE.
(1) PRODUCCIÓN A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA.
(2) POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMATICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA ÁGUA.
(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43ºC, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

SCALA

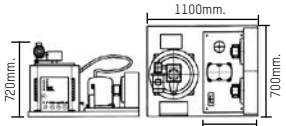
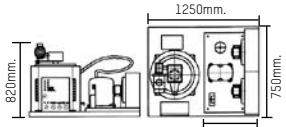
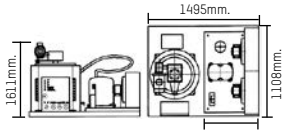
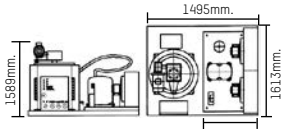
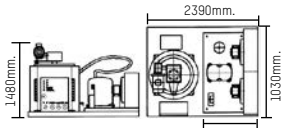
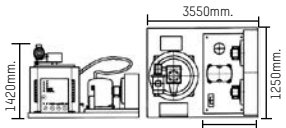
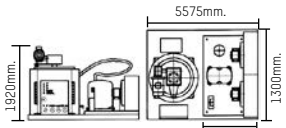
GAMA INDUSTRIAL
COMPACT UNITS 0,4Tm | 10Tm

SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

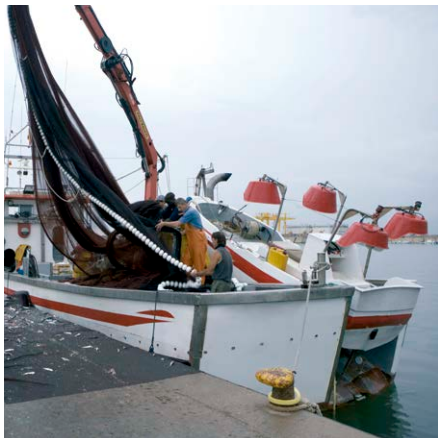
GENERADOR DE HIELO COMPACTO | MÁQUINA DE FABRICAR GELO COMPACTO

CARACTERÍSTICAS

SCALA | GAMA INDUSTRIAL

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. Kgs.	COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
 SCALA 400	+- 400	1 3/4	1425	180 Kg.	8.186 €
 SCALA 600	+- 600	2	2350	290 Kg.	9.776 €
 SCALA 1000	+- 1000	4	2585	331 Kg.	12.955 €
 SCALA 2000	+- 2000	8	7870	513 Kg.	18.634 €
 SCALA 3000	+- 3000	15	12350	550 Kg.	23.637 €
 SCALA 5000	+- 5000	30	23475	1341 Kg.	37.261 €
 SCALA 10TN	+- 10000	45	31035	1950 Kg.	67.091 €

AGUA DULCE. PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS A 20ºC TEMPERATURA AMBIENTE>15ºC TEMPERATURA AGUA | ÁGUA DOCE. PRODUÇÃO EM CONDIÇÕES ÓTIMAS TEMPERATURA AMBIENTE 20ºC>TEMPERATURA ÁGUA 15ºC.
TEMPERATURA DEL HIELO -5ºC/-10ºC ESPESOR 2mm. | TEMPERATURA DO GELO -5ºC/-10ºC ESPESSURA 2mm.
1LITRO DE AGUA=1KG. DE HIELO, EJEMPLO UNA PRODUCIÓN cc. DE 1000 KG./24h.= CONSUMO | 1 LITRO DE ÁGUA = 1 KG. DE GELO, EXEMPLO, UMA PRODUÇÃO cc. DE 1000 KG./24h.= CONSUMO.
CARACTERÍSTICAS UNIDAD CONDENSADORA: CONSULTAR SEGÚN MODELOS | CARACTERÍSTICAS UNIDADE CONDENSADORA: CONSULTAR SEGUNDO MODELOS.
PRODUCCIÓN HASTA 15Tm. OTRAS PRODUCCIONES HASTA 50Tm.: CONSULTAR | PRODUÇÃO ATÉ 15t. OUTRAS PRODUÇÕES ATÉ 50t.: CONSULTAR.



SILO

ALMACENAR Y TRASLADAR EL HIELO CON **SEGURIDAD E HIGIENE** SIN PERDER NI UN CUBITO

Los depósitos para almacenaje de hielo (SILOS), constituyen un elemento indispensable para cubrir grandes demandas de hielo. Un depósito adecuado evita problemas de espacio, ahorra trabajo y dinero y garantiza un abundante stock.

Disponemos de una amplia gama de depósitos para adaptarse a cualquier máquina de hielo ITV y responder a todas las necesidades. Los SILOS facilitan el proceso de retirada de hielo, evitando derrames, además el traslado del hielo es tres veces mas rápido con lo que se ahorra trabajo y tiempo. Algunos SILOS disponen de una puerta en la parte inferior que permite sacar primero el hielo más antiguo, con lo que conseguimos una mayor rotación y calidad del hielo.

Los SILOS SC50, SC250, SC350 y SC850 disponen de unos carritos transportadores que eliminan la necesidad de manipular el hielo para su transporte, ya que éste cae directamente en los carros. Así facilitamos el traslado del hielo y evitamos levantar pesadas cubetas de hielo.

ARMAZENAR E TRANSPORTAR O GELO COM **SEGURANÇA E HIGIENE** SEM PERDER NEM SEQUER UM CUBO

Os depósitos para armazenagem de gelo (SILOS) constituem um elemento indispensável para cobrir grandes necessidades de gelo. Um depósito adequado evita problemas de espaço, poupa trabalho e dinheiro, além de garantir um grande stock.

Dispomos de uma vasta gama de depósitos que se adaptam a qualquer máquina de gelo ITV e que respondem a todas as suas necessidades. Os silos facilitam o processo de extração do gelo, evitando perdas. Além disso, o transporte do gelo é três vezes mais rápido, poupando assim trabalho e tempo. Alguns SILOS dispõem de uma porta na parte inferior que permite retirar o gelo mais antigo em primeiro lugar, o que faz com que haja maior rotação e maior qualidade do gelo.

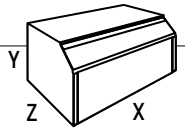
Os SILOS SC50, SC250, SC350 e SC850 dispõem de carros para transporte de gelo que evitam a necessidade de manipular o gelo aquando do seu transporte, já que este cai diretamente nos carros. Assim, o transporte de gelo é mais fácil, além de evitar que se carreguem pesados recipientes de gelo.

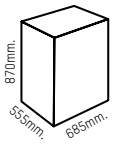
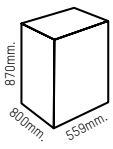
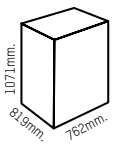
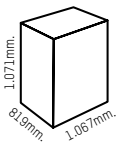
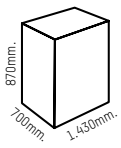
SILO

SILO
SILO

S80 | S150 | S220 | S350 | S350L | S400 | S401| S500 | S700

CARACTERÍSTICAS



	ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) EMBALADO* DIMENSÕES (mm) EMBALADO* X	Y	Z	VOLUMEN m3	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	SILO S80	80 Kg.	750	1010	720	0,55	50 Kg.	898 €
		CON PATAS +95mm. | COM PÉS +95mm.						
	SILO S150	150 Kg.	615	1040	900	0,67	54 Kg.	1.484 €
		CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.						
	SILO S220	230 Kg.	855	1121	890	0,92	68 Kg.	1.655 €
		CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.						
	SILO S350	340 Kg.	1150	1121	890	1,24	90 Kg.	2.195 €
		CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.						
	SILO S350L	350 Kg.	1470	1010	780	1,16	90 Kg.	2.337 €
		CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.						

NUEVO P.V.P. AJUSTADO
NOVO PVP AJUSTADO

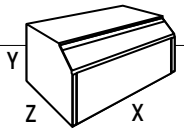
TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA , *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

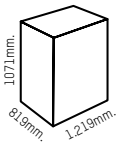
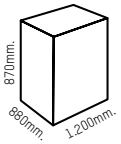
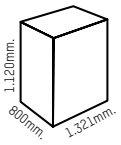
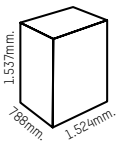
SILO

SILO
SILO

S80 | S150 | S220 | S350 | S350L | S400 | S401| S500 | S700

CARACTERÍSTICAS



	ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) EMBALADO* DIMENSÕES (mm) EMBALADO* X	Y	Z	VOLUMEN m3	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	SILO S400	390 Kg.	1300	1121	890	1,40	97 Kg.	2.350 €
							CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.
	SILO S401	400 Kg.	1300	1030	980	1,31	90 Kg.	2.373 €
							CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.
	SILO S500	500 Kg.	1395	1300	900	1,63	135 Kg.	3.308 €
							CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.
	SILO 700	676 Kg.	1660	1550	1100	3,83	150 Kg.	5.137 €
							CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.

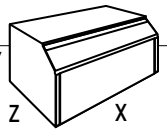
TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA , *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

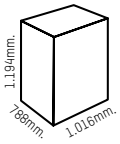
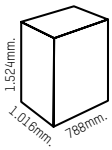
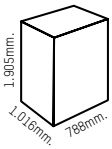
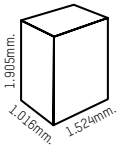
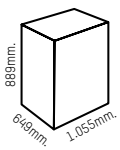
SILO CON CARRO | COM CARRINHO

SILO
SILO

SC50 | SC250 | SC350 | SC850 | CARRO 100 | CONJUNTO 6 CUBETAS

CARACTERÍSTICAS



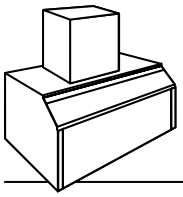
	ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) EMBALADO* DIMENSÕES (mm) EMBALADO* X	Y	Z	VOLUMEN m3	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	SILO SC50	50 Kg.	798	1209	1026	0,95	80 Kg.	3.941 €
							CARRO +109Kg.
	SILO SC250	250 Kg.	798	1539	1026	1,20	200 Kg.	6.414 €
							CARRO +109 Kg.
	SILO SC350	350 Kg.	798	1920	1026	1,50	215 Kg.	6.994 €
							CARRO +109 Kg.
	SILO SC850	830 Kg.	1640 1640	2000 2000	1220 1220	4,95	210 Kg. 180 Kg.	12.794 €
							INCLUYE LOS 2 CARROS | INCLUI OS 2 CARRINHOS
	CARRO 100 CONJUNTO 6 CUBETAS	109 Kg. CONJUNTO 6 CUBETAS	659	904	1065	1	68 Kg.	1.553 € 814 €

TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA , *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

COMBINACIONES

COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES | COMBINAÇÃO SILOS+MÁQUINAS FABRICAR GELO MODULARES

■ ADECUADO | ADECUADO ■ NO RECOMENDADO CONSULTAR | NÃO RECOMENDADO CONSULTAR



	SILOS							SILOS CON CARRO | SILOS COM CARRINHO					
	S80	S150	S220	S350	S350L	S400	S401	S500	S700	SC50	SC250	SC350	SC850
Nº MAQUINAS	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2
MDP150 GALA/DELTA/S. STAR*			■ ■	■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
MR400 GALA/DELTA/S. STAR*								■ ■	■ ■				■ ■
MP145 PULSAR	■		■	■	■ ■	■	■	■	■ ■	■	■	■	■ ■
MP401 PULSAR							■		■				■
MS 220 SPIKA*			■ ■	■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
MS 410 SPIKA*			■ ■	■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
MQ 200 QUASAR	■		■	■	■ ■	■	■	■	■ ■	■	■	■	■ ■
ICE QUEEN 150	■	■	■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■	■	■ ■
ICE QUEEN 200	■	■	■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■	■	■ ■
ICE QUEEN 400	■		■	■	■ ■	■	■	■ ■	■ ■	■	■	■	■ ■
ICE QUEEN 550	■		■	■	■ ■	■	■	■ ■	■ ■	■	■	■	■ ■
ICE QUEEN 1100								■	■				■
G ICE QUEEN 550	■	■	■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
G ICE QUEEN 850 CO2	■	■	■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
G ICE QUEEN 1100			■	■	■	■	■	■	■	■ ■	■	■	■ ■
SCALA 400				■		■	■	■	■	■	■	■	■
SCALA 600							■		■	■	■	■	■

POSIBLES COMBINACIONES
POSSÍVEIS COMBINAÇÕES

MDP150 GALA/DELTA/SUPER STAR+SILOS

MDP150+SILO 220

MDP150+SILO 350

MDP150+SILO 400

MDP150 DOBLE+SILO 220

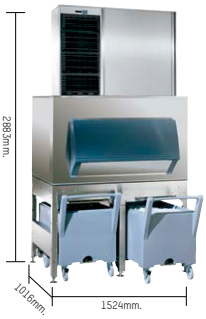
MDP150 DOBLE+SILO 350

MDP150 DOBLE+SILO 400

MR400 GALA/DELTA/SUPER STAR+SILOS

MR400+SILO 500

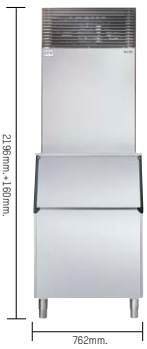
MR400+SILO 700



MR400+SILO SC850

MR400 DOBLE+SILO 500

QUASAR MQ200+SILOS



MQ200+SILO 220

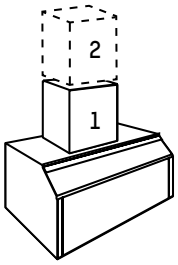
MQ200+SILO 350

POSIBLES COMBINACIONES
POSSÍVEIS COMBINAÇÕES

SPIKA MS220/410+SILOS

***LAS MS SPIKA SE PUEDEN APILAR UNA ENCIMA DE OTRA,**
PARA ELLO ES NECESARIA LA INSTALACIÓN DEL ACCESORIO "KIT DE UNIÓN MS"

***AS MS SPIKA PODEM-SE EMPILHAR UMAS EM CIMA DAS OUTRAS.**
PARA TAL, É NECESSÁRIO INSTALAR O ACESSÓRIO "KIT DE UNIÓN MS"

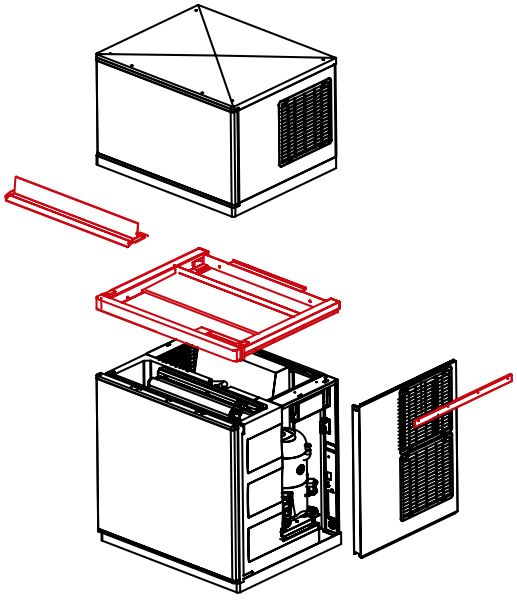


*KIT DE UNIÓN PARA APILADO:
*KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO:

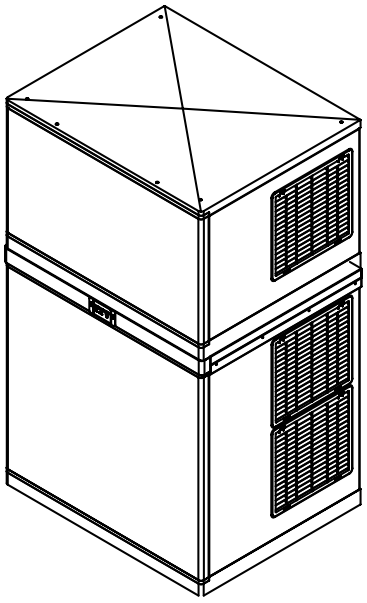
MDP150	**112 €**
MR400	**178 €**
MS220/410	**340 €**

MS220 DOBLE+SILO400

MS410 DOBLE+SILO 500



*KIT DE UNIÓN PARA APILADO | *KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO



SPIKA MS220+SPIKA MS410

SILO ORBITAL

GAMA INDUSTRIAL

ALMACENAR Y **SUMINISTAR** ESCAMAS PLANAS DE HIELO EN GRANDES CANTIDADES

Están diseñados para almacenar y suministrar, dentro de las cámaras refrigeradas las grandes cantidades de hielo en escama plana que producen la gama de máquinas SCALA. De aplicación en centros logísticos de pescado fresco, lonjas, puertos, industrias alimentarias o centrales de hipermercados.

El diseño exclusivo de la tolva y del cono dispersor de hielo evitan la formación de huecos y bloques de hielo. Adicionalmente el silo incorpora un husillo con movimiento simultáneo de traslación y rotación que mueve el hielo facilitando el escurrido de agua de fundición, rompiendo bloques, y evitando la formación de cavernas. Se obtiene así un hielo suelto y seco.

El silo dispone de un sistema de dispensado automático que ahorra tiempos en el manejo del hielo disminuyendo mermas por fundición de hielo dispensado y no utilizado. Opcionalmente se puede incorporar un sistema de pesado.

ARMACENAR E **DISPENSAR** ESCAMAS PLANAS DE GELO EM GRANDES QUANTIDADES

Foram concebidos para armazenar e dispensar, dentro das câmaras refrigeradas as grandes quantidades de gelo em escamas planas produzidas pela gama de máquinas SCALA. Para aplicação em centros logísticos de peixe fresco,lotas, portos, indústrias alimentares ou centrais de hipermercados.

O design exclusivo do embudo e do cone dispersor de gelo evitam a formação de buracos e de blocos de gelo. Além disso, o silo incorpora um eixo com movimento simultâneo de translação e rotação que move o gelo facilitando o escorrimento da água da fundição, partindo blocos e evitando a formação de cavernas. Assim obtém-se um gelo solto e seco.

O silo dispõe de um sistema de dispensa automático que poupa tempo no manuseamento do gelo, diminuindo perdas por derretimento do gelo dispensado e não utilizado. Opcionalmente pode-se incorporar um sistema de pesagem.

SISTEMA ALMACÉN SCALA

	ALMACÉN I ARMAZÉM					TORNILLO DE EXTRACCIÓN I PARAFUSO DE EXTRAÇÃO			PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
			DIÁMETRO BASE DIÂMETRO BASE	ALTURA ALTURA	CAUDAL EXTRACCIÓN CAUDAL EXTRAÇÃO	VELOCIDAD ROTACIÓN VELOCIDADE ROTAÇÃO	VELOCIDAD TRASLACIÓN VELOCIDADE TRASLAÇÃO	AISLAMIENTO SILO ISOLAMENTO SILO	
	Kg.	m3	m	m	Kg./h.	rpm	rpm		EUROS
SS 221	2000	3,96	225	200	2000	160	0,17	NO	38.463 €
SS 422	4000	7,92	225	300	2000	160	0,17	NO	42.273 €
SS 623	6000	11,88	225	400	2000	160	0,17	NO	46.083 €
SS 732	7000	14,12	300	300	3000	160	0,17	NO	47.987 €
SS 1133	11000	21,18	300	400	3000	160	0,17	NO	52.559 €
SS 1342	13000	25,13	400	300	3000	160	0,17	NO	55.606 €
SS 1943	19000	37,70	400	400	3000	160	0,17	NO	61.321 €

INCLUIDO HUSILLO EXTRACCIÓN HIELO Y TOLVA ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD Y DESCARGA I INCLUI EIXO EXTRAÇÃO GELO E EMBUDO ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE E DESCARGA.

FUENTES

PROPORCIONA AGUA FRÍA EN RESTAURANTES, OFICINAS, COLECTIVIDADES, INDUSTRIAS, HOSPITALES...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes y áreas públicas, salas de espera, escuelas y centros comerciales, oficinas...
Se conecta muy fácilmente a la red de suministro y ofrece agua siempre fresca. La tecnología de refrigeración por intercambio directo garantiza calidad constante y duradera con escasa necesidad de mantenimiento. Disponible en tres versiones:
RA 5 INOX Dispone de pulsador para beber directamente.
RA 5G INOX Dispone de pulsador para beber directamente y de grifo para el llenado de jarras.
RA 5G INOX PEDAL Dispone de pulsador para beber directamente, grifo para el llenado de jarras y pedal.
Acabado en acero inoxidable.

RAB 20

La fuente ideal sin necesidad de conexión a red de agua que le confiere gran flexibilidad: oficinas, salas de espera, espacios públicos...
RAB 20 es la típica fuente de agua simple y a la vez eficiente. Suministra agua fría mediante la tecnología de depósito. Compatible con la mayoría de los botellones del mercado. Su "Hygienic System" evita contaminaciones filtrando la entrada de aire en la botella, facilita la colocación de la misma e impide las pérdidas de agua.
Se suministra con botellón.
Opcional portavasos: incremento de 50 €.
Opcional agua caliente: para la preparación de tés y tisanas adicional a la fría. Incremento de 74 €.

RAC 23

Comunes en: lugares de reunión, oficinas, tiendas y comercios e instituciones. Conectada a la red combina un diseño innovador y funcional con las tecnologías más avanzadas en materia de higiene y refrigeración del agua. El sistema de distribución de los vasos en el interior de la máquina permite reponer hasta 100 vasos. Posibilidad de llenar tazas y botellas pequeñas además de los clásicos vasos.
Opcional sistema antibacteriano. Incremento de 46 €.
Opcional agua caliente: para la preparación de tés y tisanas adicional a la fría. Incremento de 94 €.
Opción gasificador. La gasificación en frío permite obtener agua gasificada de sabor intenso y duradero. Incremento de 794 €.

RAIN 120 INOX

Estas fuentes son ideales para colectividades, comedores de escuelas, comedores del ejército, buffets de hoteles, etc...
Disponible en dos versiones para facilitar el posicionamiento de espacios reducidos:
RAIN 120 INOX de columna.
RAIN 120 TOP INOX de mostrador.
Suministro agua a temperatura ambiente y fría .
El sistema a banco de hielo consigue enfriar una cantidad mayor de agua y mantener constante la temperatura.
Acabado en acero inoxidable.
Opcional: sistema antibacteriano. Incremento de 230 €.
Opción gasificador: suministro agua a temperatura ambiente, fría y con gas. Incremento de 828 €.

RET MINI

Perfecta para pequeñas oficinas, estudios profesionales, cafeterías, pequeños restaurantes y el hogar.
Compacta y funcional, se conecta directamente a la red para suministrar abundante agua fría o a temperatura ambiente. La ausencia de grifos protege el recorrido del agua de contaminaciones externas. El panel de control dispone de dos pulsadores, uno para cada tipo de agua. La tecnología de refrigeración con banco de hielo permite obtener altas prestaciones en poco espacio.

APLICACIÓN ▲ ÓPTIMA ▲ POSIBLE	MODELO FUENTE				
	RAB 20	RAC23	RA5 RA5G RA 5G P	RAIN120	RET MINI
OFICINAS, CONSULTAS MÉDICAS, COCINAS DE RESTAURANTES	▲	▲	▲		▲
RESTAURANTES	▲	▲	▲	▲	▲
BARES	▲		▲	▲	▲
COLECTIVIDADES, COMEDORES DE ESCUELA, HOSPITALES, EJÉRCITO			▲	▲	▲
INDUSTRIA, ALMACENES	▲	▲	▲	▲	▲

LAS FUENTES, DENTRO DE SU ADECUADO RANGO DE FUNCIONAMIENTO SUMINISTRAN AGUA FRÍA ENTRE 8°C Y 12°C. REVISAR LOS FILTROS DE CAL Y MICROBACTERIANOS PARA QUE SEAN LOS REQUISITOS STANDARD DE ITV.

FONTES DE ÁGUA

PROPORCIONA ÁGUA FRIA EM RESTAURANTES, ESCRITÓRIOS, COLETIVIDADES, INDÚSTRIAS, HOSPITAIS...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes e espaços públicos, salas de espera, escolas, centros comerciais, escritórios, etc.
Fácil de ser ligada à rede de água. Dispensa água sempre fresca. A tecnologia de refrigeração por intercâmbio direto garante uma qualidade constante e duradoura, com pouca manutenção.
Disponível em três versões:
RA 5 INOX Com pulsador para beber diretamente.
RA 5G INOX Com pulsador para beber diretamente e com uma torneira para enchimento de recipientes.
RA 5G INOX PEDAL Com pulsador para beber diretamente, torneira para enchimento de recipientes e com pedal. Acabamento em aço inoxidável.

RAB 20

A fonte de água ideal para qualquer espaço, graças à sua flexibilidade. Ideal para escritórios, salas de espera, coletividades, entre outros.
Esta é a fonte de água tradicional simples, mas ao mesmo tempo eficiente. Dispensa água fria através da tecnologia de depósito. Compatível com a maior parte de garrafões do mercado. O seu Hygienic System evita contaminações, filtrando a entrada de ar na garrafa, facilita a colocação da mesma e evitas perdas de água. É fornecida com garrafão.
Opcional porta-copos: Incremento de 50 €.
Opcional água quente para preparação de chás e tisanas adicional à fria. Incremento de 74 €.

RAC 23

Para espaços onde se realizam reuniões, escritórios, lojas e instituições.
Ligada à rede de água. Combina um design inovador e funcional com as tecnologias mais avançadas no que diz respeito à higiene e à refrigeração da água. O sistema de distribuição dos copos no interior da máquina permite repor até 100 copos. Possibilidade de encher chávenas e garrafas pequenas, além dos clássicos copos.
Opcional sistema antibacteriano. Incremento de 46 €.
Opcional água quente: para: preparação de chás e tisanas adicional à fria. Incremento de 94 €.
Opcional: gasificador. A gaseificação a frio permite obter água gaseificada de sabor intenso e duradouro.
Incremento de 794 €.

RAIN 120 INOX

Estas fontes de água são ideais para espaços coletivos, tais como cantinas escolares, cantinas de instituições militares, buffets de hotéis, entre outros.
Disponível em duas versões para facilitar o posicionamento em espaços reduzidos:
RAIN 120 INOX de coluna.
RAIN 120 TOP INOX para balcão.
Dispensa água à temperatura ambiente e água fria.
O sistema de banco de gelo consegue arrefecer uma maior quantidade de água, mantendo uma temperatura constante.
Acabamento em aço inoxidável.
Opcional: sistema antibacteriano. Incremento de 230 €.
Opcional: gasificador.Dispensa água à temperatura ambiente, fria e com gás. Incremento de 828 €.

RET MINI

A solução perfeita para pequenos escritórios, estúdios, cafés, pequenos restaurantes e para o lar.
Compacta e funcional. Liga-se diretamente à rede de água. Dispensa muita água fria e à temperatura ambiente. A ausência de torneiras protege o circuito da água de contaminações externas. O painel de controlo tem dois pulsadores, um para cada tipo de água. A tecnologia de refrigeração com banco de gelo permite obter altas prestações num espaço reduzido.

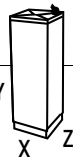
APLICAÇÃO ▲ ÓPTIMA ▲ POSIBLE	MODELO DE FONTE				
	RAB 20	RAC23	RA5 RA5G RA 5G P	RAIN120	RET MINI
ESCRITÓRIOS, CONSULTÓRIOS MÉDICOS, COZINHAS DE RESTAURANTES	▲	▲	▲		▲
RESTAURANTES	▲	▲	▲	▲	▲
BARES CAFÉS	▲		▲	▲	▲
COLETIVIDADES, CANTINAS ESCOLARES, HOSPITAIS, INS. MILITARES			▲	▲	▲
INDÚSTRIA, ARMAZÉNS	▲	▲	▲	▲	▲

AS FONTES DE ÁGUA, E DENTRO DA SUA CATEGORIA DE FUNCIONAMENTO, DISPENSAM ÁGUA FRIA ENTRE 8ºC E 12ºC. ASSEGURE-SE DE QUE OS FILTROS ANTICALCÁRIO E MICROBACTERIANOS SÃO OS FILTROS STANDARD DA ITV.

FUENTES FONTES DE ÁGUA

RET (MINI) | RAB20 | RA5 INOX | RA5G INOX | RAC23 | RAIN120 INOX | RAIN120TOP

CARACTERÍSTICAS



	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR	ABS	DIMENSIONES (mm.) SIN EMBALAR (*) DIMENSIONES (mm.) SIN EMBALAR (*)			PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	L./H.	C.V.	W.	X	Y	Z		EUROS
RET (MINI)	30	1/12	180	280	400	520	21Kg.	946 €
RAB20	22	1/12	140	325	970/1385	340	19Kg.	654 €
RA5 INOX	25	1/6	190	325	960	340	27Kg.	750 €
RA5G INOX	25	1/6	190	325	960/1230	340	29Kg.	806 €
RA5G INOX CON PEDAL	25	1/6	190	325	960/1230	340	29Kg.	954 €
RAC23	22	1/10	150	315	1118	335	21Kg.	671 €
RAIN120 INOX	120	1/3	500	480	980/1475	405	39Kg.	1.947 €
RAIN120 TOP INOX	120	1/3	500	350	500/1000	500/650	40Kg.	2.148 €

RET MINI

RAB20

RA5 INOX

RA5G INOX

RA5G INOX PEDAL

RAC23

RAIN120 INOX

RAIN120 TOP INOX

TRITURADOR

TR INOX

En la gastronomía se utiliza cada vez más el hielo triturado para la preparación de bebidas y cocktails y para la presentación de alimentos.

Las trituradoras de hielo ITV necesitan poco espacio y transforman en segundos los cubitos de hielo en hielo triturado perfecto.

Gracias al mecanismo triturador de la trituradora TR3 INOX de ITV, tanto la fuerza necesitada como el consumo de energía es reducido. La caja, de acero inoxidable facilita la limpieza y garantiza la higiene.

TR INOX es el triturador más robusto y por tanto de mayor vida útil del mercado, gracias a su carácter industrial y sus componentes de primera calidad.

De 3 y 5 kg. de capacidad nominal, la gama ITV con el TR3 y TR5 cubre las necesidades de cualquier local de hostelería. Tritura todo tipo de cubitos de hielo, incluso el macizo de mayor tamaño de ITV SUPER STAR se adapta sin ningún problema.

TR INOX

O gelo triturado é utilizado cada vez mais na gastronomia para a preparação de bebidas e cocktails e para a apresentação de alimentos.

Os trituradores de gelo ITV precisam de pouco espaço e transforman rapidamente os cubos de gelo em gelo triturado perfeito.

Graças ao mecanismo triturador do triturador TR3 INOX da ITV, quer a força necessária, quer o consumo de energia são reduzidos. A estrutura, de aço inixidável, facilita a limpeza e garante a higiene.

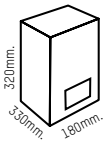
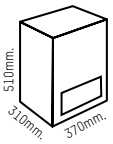
O TR INOX é o triturador mais robusto e, como tal, de maior vida útil do mercado, graças ao seu carácter industrial e aos seus componentes de primeira qualidade.

De 3 e 5 kg. de capacidade nominal, a gama ITV com o TR3 e o TR5 cobre as necessidades de qualquer espaço hoteleiro. Ideal para todo o tipo de gelo, o nosso gelo SUPER STAR adapta-se sem nenhum problema.

TRITURADOR

TR3 INOX | TR5 INOX

CARACTERÍSTICAS

		CAPACIDAD	DEPÓSITO	CONSUMO	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		Kg./Min.	Kg.	kW.	Kg.	EUROS
						
TR3 INOX		3	1	0,15	10	1.207 €
						
TR5 INOX		5	5	0,15	25	2.182 €

FROSTY

MONTADORAS DE NATA
PARA LA RESTAURACIÓN

Pequeñas, sencillas de manejar, de línea elegante, revolucionarias por las soluciones técnicas adoptadas, son algunas de las características de las nuevas montadoras de nata FROSTY.

Cumplen con la normativa en vigor, facilitando la limpieza y manteniendo la higiene en todo momento.

Producen nata montada de alta calidad, con un considerable aumento de volumen, estructura firme y estable para dar un toque de distinción sobre toda clase de alimentos.

Para montar las natas más habituales del mercado, con un contenido en grasa del 30%. Para natas con otros contenidos en grasa, consultar.

MONTADORA NATA FROSTY H1

Sin compresor.
Refrigerada por depósitos eutécticos (acumuladores de frío).
Requiere enfriar periódicamente los acumuladores de frío para mantener la nata fría.
Depósito extraíble de 1,5 litros para nata líquida.
Producción de 80 litros / hora de nata montada.
Laberinto de una sola pieza.
Motor eléctrico de la bomba.

MONTADORA NATA FROSTY F2

Refrigerada mediante un circuito frigorífico con un compresor de 1/8 CV. Mantiene la temperatura de la nata líquida a 4ºC de manera continua.
Depósito extraíble de 2 litros para nata líquida.
La tapa transparente superior permite visualizar en todo momento el nivel de nata líquida que queda en el depósito.
Producción de 100 litros / hora de nata montada.
Laberinto de una sola pieza.
Motor eléctrico de la bomba.

MONTADORES DE NATA
PARA A RESTAURAÇÃO

Pequeno, simples de manusear, de linha elegante, revolucionário devido às soluções técnicas adotadas, estas são algumas das características do novo montador de natas FROSTY.

Cumpre as normas em vigor, facilita a limpeza e ajuda a manter a higiene.

Produz natas batidas de alta qualidade, com um aumento de volume considerável e uma estrutura firme e estável que dá um toque de distinção a todos os alimentos.

Para as natas batidas mais habituais do mercado, com um teor de gordura de 30%. Para natas com outros teores de gordura, consultar.

MONTADOR DE NATAS FROSTY H1

Sem compressor.
Refrigerado por depósitos eutécticos (acumuladores de frio).
Requer o arrefecimento periódico dos acumuladores de frio a fim de manter as natas frias.
Depósito extraível de 1,5 litros para natas líquidas.
Produção de 80 litros/hora de natas batidas.
Estrutura duma só peça.
Motor elétrico da bomba.

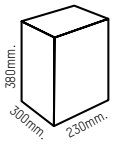
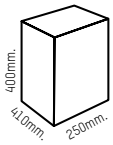
MONTADOR DE NATAS FROSTY F2

Refrigerado mediante circuito frigorífico com um compressor de 1/8 CV. Mantém a temperatura das natas líquidas a 4ºC continuadamente.
Depósito extraível de 2 litros para natas líquidas.
A tampa transparente superior permite visualizar a qualquer momento o nível das natas líquidas que há no depósito.
Produção de 100 litros / hora de natas batidas.
Estrutura duma só peça.
Motor elétrico da bomba.

FROSTY

H-1 | F-2

CARACTERÍSTICAS

		PRODUCCIÓN (1H.)	CAPACIDAD	BOMBA	COMPRESOR	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
						
H-1		80	1,5	0,27	PLACAS EUTÉCTICAS	2.719 €
						
F-2		100	2	0,27	1/8 CV	3.440€

FILTRACIÓN

SISTEMAS DE FILTRACIÓN

La calidad del agua afecta directamente a la vida útil de las máquinas, así como a la calidad del hielo que se obtiene con los fabricadores de ITV.

ITV suministra equipos de filtración que protegen las máquinas de hielo asegurando un correcto funcionamiento de las mismas y alargando su vida útil. Es fundamental su instalación para que las máquinas perduren por muchos años.

Acompañe a la mejor máquina del mercado con su filtro adecuado. El coste anual es mínimo, sólo cambiar el cartucho una vez al año, dependiendo de la dureza del agua y siguiendo las recomendaciones de ITV y el resultado logrado es máximo: máquina en buenas condiciones para muchos años.

FILTRO PARTÍCULAS

Para filtrar aguas sucias o arenosas.
Filtro mecánico para partículas de polipropileno tejido 5 micras. Evita la entrada de suciedad en la máquina protegiendo válvulas, bombas, evaporador, etc.

FILTRO ANTICLORO

Para eliminar el mal sabor y olor del agua, además de filtrar aguas sucias o arenosas. Indicado para aguas con malos olores y sabores o muy cloradas. Filtro de carbón activo y partículas de 5 micras. El filtro absorbe las partículas de olores y sabores desagradables.

FILTRO CS ANTICAL Y ANTICLORO

Para proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua. Indicado para aguas con mucha cal y con malos olores y sabores o muy cloradas.
Filtro antical, de carbón activo. El filtro protege contra la cal, absorbe las partículas cloradas así como olores y sabores desagradables. Disponible en su versión simple o doble y en tamaño normal o XL, en función del tipo de máquina que vaya a proteger.

FILTRO INSURICE

Es el filtro más completo de la gama: para reducir contaminantes bacterianos, proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua filtrando partículas microscópicas. Indicado condiciones extremas, aguas con mucha cal, con malos olores y sabores donde se busque un elevado nivel de calidad sanitaria.
Filtro antibacteriano AgIONTM, antical, de carbón activo y partículas de 0,5 micras. El filtro reduce contaminantes como el amianto, quistes bacterianos, protege contra la cal, absorbe las partículas cloradas así como olores y sabores desagradables.

. La capacidad del filtro y la vida útil del cartucho dependen de la calidad del agua.
. Consulte las tablas de correspondencia contactando con el SAT de ITV.

DESCALCIFICADOR EUROC 3

Es ideal para aplicaciones de hostelería al ser compacto y rápido en la regeneración. Descalcificador cronométrico de sal con 3.5l de resina. Indicado para aguas con alto contenido en cal, hasta 50-60 grados de dureza.

RECAMBIOS FILTROS

Los cartuchos ANTICAL y ANTICLORO e INSURICE se reemplazan por sustitución del gastado en el cabezal existente. Los cartuchos PARTÍCULAS y ANTICLORO se reemplazan vaciando el vaso contenedor y sacando el cartucho gastado. De manera orientativa, los cartuchos tienen una vida útil de 1 año. Cálculo estimado para una máquina de hielo media con un nivel de dureza de agua medio. El recambio del vaso contenedor se suministra en polipropileno alimentario opaco de 9" ó 10" con soporte y racord para conexión a 3/4".

CALKLIN

Producto para realizar la limpieza periódica de las máquinas de hielo. Se presenta en sobres contenidos en bolsas de 50gr para máquinas con producción de hasta 60kg/24h. o en bolsas de 200gr. para máquinas con mayores producciones diarias.

FILTRAGEN

EQUIPAMENTO DE FILTRAGEN

A qualidade da água afeta diretamente a vida útil das máquinas, bem como a qualidade do gelo que se obtém através das máquinas de fabricar gelo da ITV.

A ITV dispõe de equipamento de filtragen que protege as máquinas de fabricar gelo, assegurando um ótimo funcionamento das mesmas e alargando a sua vida útil. A instalação destes equipamentos é fundamental para a longa durabilidade das máquinas.

A melhor máquina do mercado deve ir acompanhada de um filtro adequado. O custo anual é reduzido, basta mudar o cartucho uma vez por ano, dependendo da dureza da água e seguindo as recomendações da ITV, para obter o máximo resultado: máquinas em boas condições durante muitos anos.

FILTRO DE PARTÍCULA

Para filtrar águas com sujidades ou arenosas.
Filtro mecânico para partículas de polipropileno tecido 5 micras. Evita a entrada de sujidades na máquina, protegendo válvulas, bombas, evaporador, etc.

FILTRO ANTICLORO

Para eliminar o mau sabor e o mau cheiro da água, além de filtrar águas com sujidades ou arenosas. Indicado para águas com maus cheiros e com maus sabores ou com muito cloro. Filtro de carvão ativo e partículas de 5 micras. O filtro absorve as partículas com cheiros e sabores desagradáveis.

FILTRO CS ANTICALCÁRIO E ANTICLORO

Para proteger o equipamento das águas com alto teor de calcário e para eliminar os maus cheiros e sabores da água. Ideal para águas com muito calcário, com maus sabores e maus cheiros ou com muito cloro. Filtro anticalcário de carvão ativo. O filtro protege contra o calcário, absorve as partículas cloradas, assim como os cheiros e sabores desagradáveis. Disponível em versões simples e dupla e em tamanhos normal e XL, dependendo do tipo de máquina a proteger.

FILTRO INSURICE

É o filtro mais completo da gama. Reduz contaminantes bacterianos, protege contra águas com alto teor de calcário, elimina o mau sabor e cheiro da água, filtrando partículas microscópicas. Recomendado para condições extremas: águas com muito calcário e com maus cheiros e odores. É também recomendado para águas que exijam uma elevada qualidade sanitária.
Filtro antibacteriano AgION™, anticalcário, de carvão ativo e partículas de 0,5 micras. Este filtro reduz contaminantes como o amianto, quistos bacterianos, protege do calcário, absorve as partículas cloradas, assim como cheiros e sabores desagradáveis.

. A capacidade do filtro e a vida útil do cartucho dependem da qualidade da água.
. Consulte as tabelas de correspondência contactando o SAT (Serviço de Assistência Técnica) da ITV.

DESCALCIFICADOR EUROC 3

Ao ser compacto e rápido na regeneração, é ideal para aplicações da hotelaria. Descalcificador cronométrico de sal com 3,5 L de resina. Ideal para águas com alto teor de calcário, até 50-60 graus de dureza.

REPOSIÇÃO DE FILTROS

Os cartuchos ANTICALCÁRIO, ANTICLORO e INSURICE substituem-se através da remoção do gasto existente na cabeça.
Os cartuchos de PARTÍCULAS e ANTICLORO substituem-se esvaziando o vaso contentor e retirando o cartucho gasto.
A título orientativo, os cartuchos têm uma vida útil de 1 ano. Cálculo estimado para uma máquina de gelo média, com um nível de dureza da água médio. O vaso contentor de reposição é em polipropileno de qualidade alimentar opaco de 9" ou 10", com suporte e racord para ligação de 3/4".

CALKLIN

Produto para realizar a limpeza periódica das máquinas de fabricar gelo. Apresenta-se em pacotes de 50 g para máquinas com produção de até 60Kg/24h ou em pacotes de 200g. para máquinas com maiores produções diárias.

FILTRACIÓN FILTRAGEN

CARACTERÍSTICAS

		FUNCIONAMIENTO	MICRAS	INDICADO EN	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
FILTRO PARTÍCULAS		MECÁNICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TEJIDO	5	TODAS MÁQUINAS HIELO	58 €
FILTRO ANTICLORO		CARBÓN ACTIVO	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+FUENTES	64 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO CS101		ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+TODAS IQ	96 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS111		ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 120 Y 215KG./24H.	110 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO DOBLE CS102		ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 215 Y 340KG./24H.	332 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL DOBLE CS112		ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.	362 €
FILTRO INSURICE XL		ANTICAL DUREZAS HASTA 60°/CARBÓN ACTIVO/PARTI.	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.	156 €
DESCALCIFICADOR EUROC3		CRONOMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA		TODAS MÁQUINAS HIELO+HOSTELERÍA	608 €

FILTRACIÓN FILTRAGEN

CARACTERÍSTICAS

	FUNCIONAMIENTO	INDICADO EN	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
CALKLIN 50	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	TODAS MÁQUINAS HIELO HASTA 60KG./24H.	**7 €**
CALKLIN 200	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	TODAS MÁQUINAS HIELO MÁS DE 60KG./24H.	**11 €**

RECAMBIOS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

CARTUCHO PARTÍCULAS	**8 €**
CARTUCHO ANTICLORO	**23 €**
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO CS10	**62 €**
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS11	**76 €**
CARTUCHO INSURICE	**115 €**
VASO CONTENEDOR	**37 €**

ITV RECOMIENDA | A ITV RECOMENDA

EN INSTALACIONES DONDE HAYA SUMINISTRO DE AGUA CON ALTO CONTENIDO EN CAL RECOMENDAMOS LA INSTALACIÓN DE UN DESCALCIFICADOR O TRATAMIENTO DE ÓSMOSIS, CON OBJETO DE CONSEGUIR SUS HIELOS MAS TRANSPARENTES Y ALARGAR LA DURACIÓN DE SU MÁQUINA DE HIELO. CONSULTE EL MANUAL DE LA MÁQUINA O NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA | **e-mail:sat@itv.es** PARA CALCULAR EL CAUDAL DE AGUA NECESARIA.

PARA INSTALAÇÕES CUJA ÁGUA APRESENTA UM ELEVADO TEOR EM CALCÁRIO RECOMENDAMOS A INSTALAÇÃO DE UM DESCALCIFICADOR OU DE UM TRATAMENTO POR OSMOSE, A FIM DE OBTER GELO MAIS CRISTALINO E DE ALARGAR A DURAÇÃO DA MÁQUINA. PARA CALCULAR O CAUDAL DE ÁGUA NECESSÁRIA, CONSULTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO **e-mail: sat@itv.es** OU O MANUAL DA MÁQUINA.

ITV RECOMIENDA

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

A la recepción de la máquina debemos comprobar que no haya sufrido daños en el transporte. Las máquinas salen de ITV revisadas y equilibradas, pero en el transporte pueden sufrir algún tipo de desperfecto, por lo que debemos revisarlas antes de su instalación. Se debe comprobar la máquina, no sólo el exterior del embalaje, pues pueden haberse producido caídas verticales desde el camión o golpes con objetos no punzantes que pueden haber dañado la máquina aunque el embalaje esté en buen estado.

DESEMBALAJE

Cortar los flejes, y retirar la caja de cartón y bolsa de plástico. En los modelos I045-85 hay que retirar además dos tornillos allen M6 que fijan la máquina al palet.

En el interior de la máquina encontraremos:
-Patas. Deben atornillarse a la bancada de la máquina.
-Toma de agua y junta-filtro.
-Manguera desagüe y abrazadera.
-Pala de plástico dispensadora de hielo.
-Manual del Usuario. Guardar para posteriores consultas.
-Tarjeta de Garantía. Rellenar y enviar por correo a ITV para control de garantía y fecha de instalación de la máquina. También puede hacerlo on-line en **www.itv.es**, Servicio, **"Registro de Garantía"**.
-En máquinas de cubito macizo detrás de las cortinas de plástico internas encontraremos dos corchos o cintas que fijan las piezas para evitar movimientos en el transporte. Retirarlos.

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL LOCAL

La máquina debe estar instalada en un lugar con una ventilación suficiente para el correcto funcionamiento. Debemos evitar en la medida de lo posible, cualquier foco de calor alrededor de la máquina; como equipos de refrigeración, hornos...etc., ya que por este motivo podríamos disminuir la eficiencia del condensador o calentar la manguera de entrada de agua, lo que haría disminuir la producción de hielo, estresar la máquina y comprometer la durabilidad de los componentes de la misma.
Para la instalación de la máquina hay que prever:

-Conexión eléctrica.
-Toma de agua.
-Desagüe.

Antes de realizar la instalación de una máquina debemos prever para nuestra comodidad las conexiones necesarias dependiendo del número de máquinas a instalar.
Cada una de las máquinas debe tener un interruptor magnetotérmico individual para mayor seguridad en el funcionamiento y para evitar averías en caso de tener problemas con la red eléctrica.
Consultar el manual para dimensionar adecuadamente el magnetotérmico. Algunos modelos de máquinas modulares pueden ser trifásicos 380V+III+N.

IMPORTANTE: Todas las conexiones eléctricas deben llevar su toma de tierra correspondiente. Comprobar que la tensión coincide con la indicada en la placa de características de la máquina.

Con la máquina se envía una acometida flexible de agua (1,5m). En uno de los extremos lleva un codo, ésta es la parte de la acometida que va conectada a la toma de la máquina. En caso de no conectarlo así, corremos el riesgo de que la manguera quede doblada y no pase el agua a la presión correcta, comprendida entre (0,7 y 6 kg./cm.) (10/85 psi). En cada uno de los extremos de la acometida debemos colocar la junta-filtro que se envía también.
En caso de presiones en la red de agua mayores a 6Kg./cm., podríamos instalar un reductor de presión para evitar posibles problemas.
El desagüe al cual vamos a enviar el agua sobrante, nunca debe estar más alto que el desagüe de salida de la máquina. Como mínimo debe estar 150mm. por debajo del desagüe de la máquina y que tenga un diámetro de 30mm. Si la tubería de desagüe que lleva la máquina es demasiado larga podemos ajustarla cortándola a la medida necesaria. Consultar instrucciones específicas del modelo.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez instalada la máquina, para realizar la puesta en marcha hay que realizar los siguientes pasos:

1. ¿La máquina está bien nivelada?
2. ¿Los desagües están bien conectados?
3. ¿La presión de agua es la correcta?
   En caso contrario colocar un regulador.
4. Abrir el agua.
5. Enchufar la máquina.

Antes de consumir el hielo producido por la máquina debemos realizar 2 ciclos de hielo para eliminar impurezas que hayan podido quedar en el circuito de agua. Esperamos que disfrute el hielo producido por su nueva máquina ITV.

ITV RECOMIENDA

MANTENIMIENTO

Para el correcto funcionamiento de las máquinas se recomienda realizar las tareas de mantenimiento indicadas para cada una que figuran en el manual del usuario que acompaña cada máquina de ITV, así como en los diversos manuales Técnicos de ITV. En caso de duda, consultar con el Servicio Técnico de ITV.
La limpieza periódica de las máquinas de hielo es necesaria para asegurar un correcto funcionamiento de las mismas. ITV recomienda realizar la limpieza una vez al año, siguiendo las recomendaciones descritas en el manual de usuario de cada modelo de máquina y aumentar la frecuencia en caso de aguas con mayor dureza.

CONDICIONES DE VENTA

Los precios de esta tarifa son de venta al público recomendados.

-No se incluyen impuestos (I.V.A, VAT, IGIC...)
-Esta tarifa anula a las publicadas anteriormente.
-Las máquinas se enviarán a portes pagados en España y Portugal (excluidos Madeira y Azores).
-Para el resto de países, los precios son exwork Valencia, España.
-Los filtros, repuestos y recambios se enviarán a portes debidos.
-Las máquinas de ITV se encuentran disponibles para cualquier voltaje y frecuencia sin variación de precio.
-Consultar disponibilidad.

DEVOLUCIONES

No se acepta la devolución de material sin autorización expresa de ITV por escrito.
En caso de aceptar la devolución, la mercancía se devolverá al almacén de ITV a portes pagados.

INCIDENCIAS EN EL TRANSPORTE

La mercancía se ha de comprobar en el momento de la recepción, por si existe algún desperfecto.
Si al recibir su mercancía observa que se ha producido alguna incidencia en el transporte, golpeo del embalaje, mojado, etc...la manera de actuar es la siguiente:
-El cliente receptor de la mercancía debe reflejar esta incidencia en el albarán de la agencia de transporte, antes de firmar el mismo. Inmediatamente después, debe comunicar este hecho a ITV por escrito, que a su vez dará parte a la agencia de transportes. PARA ESTA COMUNICACIÓN HAY UN PLAZO LEGAL MÁXIMO de 24 HORAS, que es el estipulado en la cobertura del seguro de transporte.
-Transcurridas estas 24h. sin haber notificado la incidencia correspondiente, ni la compañía de seguros ni la agencia de transporte atienden reclamación alguna, por lo que ITV declina cualquier responsabilidad sobre incidencias recibidas fuera de plazo.
-La mercancía viaja por cuenta y riesgo del receptor, aun cuando vaya a portes pagados.
-En caso de no poder revisar la mercancía en el momento de la entrega, se firmará un albarán con la indicación: CONFORME SALVO EXÁMEN POSTERIOR, comprobando que la fecha del albarán es la correcta.
-ITV comunica a sus clientes en todo momento los plazos de tránsito aportados por la agencia de transporte, pero no se hace responsable de posibles retrasos de la agencia en el cumplimiento de los mismos.

GARANTÍA

Las máquinas de ITV tienen una garantía en piezas de 24 meses desde el suministro de las mismas.
Para más detalles, consulte www.itv.es

Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.

A ITV RECOMENDA

RECEÇÃO DA MÁQUINA

Aquando da receção da máquina deve-se comprovar que esta não sofreu danos durante o transporte. As máquinas saem da ITV com uma revisão e equilibradas, contudo durante a viagem podem sofrer danos, pelo que se deve proceder a uma revisão antes da instalação. Deve-se fazer a verificação da máquina, e não só o exterior da embalagem, já que se podem ter produzido quedas verticais desde o camião ou golpes com objetos não pontiagudos que possam ter provocado danos na máquina, apesar de a embalagem se apresentar em bom estado.

DESEMBALAGEM

Corte as tiras da caixa, abra-a e retire o plástico. Nos modelos IQ45-85 e NG é necessário retirar dois parafusos Allen M6 que fixam a máquina à palete.
No interior da máquina encontrará:
-Patas para aparafusar à base da máquina.
-Ligação de água e filtros.
-Mangueira de escoamento e abraçadeira.
-Pá de plástico para extrair o gelo.
-Manual de Instruções que se deve guardar para futuras consultas.
-Garantia que deve ser preenchida e enviada por correio à ITV para controlo da garantia e da data de instalação da máquina. A garantia também pode ser preenchida on-line em **www.itv.es** na secção Serviço, **"Registo de Garantia"**.
-Por trás das cortinas encontrará dois pedaços de esferovite ou tiras que fixam as peças, evitando movimentos no transporte. Retire-os. (Só em máquinas de cubo maciço).

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA NO LOCAL

A máquina deve ser instalada num local com suficiente ventilação para o seu correto funcionamento.
Devem-se evitar, na medida do possível, quaisquer focos de calor à volta da máquina, tais como, equipamentos de refrigeração, fornos, entre outros, já que isso poderia diminuir a eficiência do condensador ou aquecer a mangueira de entrada de água, o que provocaria uma diminuição de produção de gelo e comprometeria a durabilidade dos componentes da máquina.
Para a instalação da máquina é necessário dispor de:

- Ligação elétrica.
- Ligação de água.
- Ligação à rede de esgotos.

Antes de realizar a instalação de uma máquina, e para comodidade do utilizador, devem-se prever as ligações necessárias, que dependerão do número de máquinas a instalar.
Cada máquina deve ter o seu próprio interruptor magnetotérmco? para maior segurança no funcionamento e para evitar avarias caso haja problemas com a corrente elétrica.
Para dimensionar adequadamente o magnetotérmico, consulte o manual. Alguns modelos de máquinas modulares podem ser trifásicos 380V+lll+N.

IMPORTANTE: Todas as ligações elétricas devem ter a sua própria ligação à terra. Certifique-se de que a tensão coincide com a da placa.

A máquina vai com uma ligação de água flexível (1,5m). Numa das pontas há um cotovelo esta é a parte da união que deve ser ligada à máquina. Se não for ligada desta forma, há o risco de a mangueira ficar dobrada e de a água não passar à pressão adequada, compreendida entre 0,7 e 6kg/cm (10/85psi). O Kit que se envia juntamente com a máquina inclui filtros que devem ser colocados um em cada ponta da ligação de água.
Caso seja necessário, instale um redutor de pressão para evitar possíveis problemas.
O tubo de escoamento pelo qual passará a água que sobra nunca pode estar mais alto que o tubo de escoamento de saída da máquina. Deve estar, como mínimo, a 150mm por baixo do escoamento da máquina e deve ter um diâmetro de 30mm. Se o tubo de escoamento da máquina for demasiado largo, ajuste-o, cortando-o à medida adequada.

ARRANQUE DA MÁQUINA

Uma vez instalada a máquina, e antes de pô-la em funcionamento, é necessário realizar os seguintes passos.

1. A máquina está bem nivelada?
2. Os tubos de escoamento estão bem ligados?
3. A pressão da água é a adequada?
   Se não for, instale um redutor de pressão.
4. Abra a água.
5. Ligue a máquina.

Antes de consumir o gelo produzido pela máquina, deve realizar 2 ciclos de gelo a fim de eliminar as impurezas que possam ter ficado no circuito da água. Agora desfrute do gelo produzido pela sua nova máquina de gelo ITV.

A ITV RECOMENDA

MANUNTENÇÃO

Para o correto funcionamento das máquinas, recomenda-se realizar as tarefas de manuntenção indicadas para cada máquina e que são apresentadas no Manual de Instruções que acompanha cada máquina da ITV, bem como nos diversos Manuais Técnicos da ITV. CONSULTE O SAT / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.
A limpeza periódica das máquinas de fabricar gelo é fundamental para assegurar o correto funcionamento das mesmas. A ITV recomenda realizar a limpeza uma vez por ano, seguindo as indicações descritas no Manual de Instruções de cada modelo de máquina, aumentando a frequência em caso de águas de maior dureza.

CONDIÇÕES DE VENDA

Os preços desta tarifa são os preços recomendados de venda ao público.

-Não incluem I.V.A nem I.G.I.C (Imposto Geral Indireto Canário).
-Esta tarifa anula as anteriores.
-Não se aceitam devoluções de material, exceto com autorização expressa da ITV.
-Em caso de aceitação da devolução, a mercadoria deverá ser remetida aos armazéns da ITV com portes pagos pelo cliente.
PEÇAS DE REPOSIÇÃO: Os pedidos de peças de reposição serão atendidos com envio à cobrança (contrarreembolso).

INCIDÊNCIAS

Caso se produza alguma incidência na receção da mercadoria, daremos informações sobre os passos a seguir para a receção da mesma.

-A mercadoria viaja por conta e risco do recetor, mesmo quando viaja com portes pagos pela ITV e mesmo quando está coberta pelo seguro da transportadora.
-Aquando da receção da mercadoria, deve-se comprovar o estado da mesma, verificando se há danos.
-Caso não seja possível fazer a comprovação do estado da mercadoria no momento da entrega, deve-se referir na guia de transporte, por escrito, a seguinte indicação: CONFORME, SALVO VERIFICAÇÃO POSTERIOR, comprovando a data da guia de transporte.
-No caso de se colocar a indicação anterior, é necessário comunicar os danos observados à transportadora, via Fax, para que conste por escrito. PARA ESTA COMUNICAÇÃO HÁ UM PRAZO LEGAL MÁXIMO DE 24 HORAS a partir da data da guia de transporte.

GARANTIA DE 24 MESES EM PEÇAS

A nossa política de qualidade aqui na ITV é a satisfação dos nossos clientes, alcançada através da qualidade dos produtos e dos serviços que oferecemos, e alicerçada na melhoria contínua. Esta política cumpre-se no nosso trabalho diário, permitindo-nos assim otimizar todos os nossos processos.

No sentido de introduzir as melhorias decorrentes da constante investigação da ITV nos equipamentos, esta caraterística poderá ser modificada sem aviso prévio.

DELEGACIONES ESPAÑA

DELEGACIÓN CENTRO
San Alejandro, 6
28005 Madrid
Tel.: 913 66 76 05
Fax.: 913 65 29 93
madrid@itv.es

DELEGACIÓN ANDALUCÍA OCCIDENTAL
Tel.: 615 870 940
Fax.: 954 621 866
andaluciaoc@itv.es

DELEGACIÓN ANDALUCÍA ORIENTAL
Tel.: 658 973 213
Fax.: 961 668 100
andaluciaor@itv.es

DELEGACIÓN CANARIAS
Arequipa 10,
Urb. Ind. El Sebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 47 40 30
Fax.: 928 47 40 38
laspalmas@itv.es

DELEGACIÓN CATALUÑA
Diesel 1. Nave 3. P.I. Sector A
08150 Parets del Valles
Tel.: 935 62 61 52
Fax.: 935 62 61 45
catalunya@itv.es

DELEGACIÓN NOROESTE
Gustavo Dore, 2-12
Portal 6, Bajo A
37007 Salamanca
Tel.: 606 50 10 44
Fax.: 923 20 69 36
jcdeprado@itv.es

DELEGACIÓN BALEARES
Regalo, 129 Bajos
07008 Palma de Mallorca
Tel.: 971 42 01 89
Fax.: 971 42 07 83
mallorca@itv.es

DELEGACIÓN ARAGÓN
Paseo de Teruel, 38-8-A
50004 Zaragoza
Tel.: 976 21 52 08
Fax.: 976 21 52 08
zaragoza@itv.es

DELEGACIÓN GALICIA
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela, 158 Bajo
15141 Villarrodís-Arteixo (La Coruña)
Tel.: 687 967 073
Fax.: 961 668 100
galicia@itv.es

DELEGACIÓN EXTREMADURA
Centro Empresarial URBAN
Planta Baja C. Pío Baroja, 7
06800 Mérida
Tel.: 660 215 436
Fax.: 924 372 105
extremadura@itv.es

DELEGACIÓN NORTE
Subiñas, 4-6
48180 Loui-Bilbao
Tel.: 944 74 56 60
Fax.: 944 76 14 85
bilbao@itv.es

Camino Portuetxe, 53A
Local 4 Igarra
20018 San Sebastian
Tel.: 943 21 99 15
Fax.: 943 21 87 52
sansebastian@itv.es

P.I. Berriainz C/D Nave, 92
31013 Berriozar-Navarra
Tel.: 948 30 31 84
Fax.: 948 30 33 16
pamplona@itv.es

Kapelamendi, 1 Pab. 28 Betoño
01013 Vitoria
Tel.: 945 28 89 00
Fax.: 945 28 68 60
vitoria@itv.es

P.I. La Esprilla, Edif. B. Nave 4
39608 Igollo de Carmargo. Santander
Tel.: 942 32 45 00
Fax.: 942 32 45 06
santander@itv.es

DISTRIBUIDORES OFICIALES ESPAÑA

MADRID
AVASA
Ronda de Segovia, 40
28005 Madrid
Tel.: 913 66 76 04
Fax.: 913 66 87 72

MÁLAGA
BEFRISA, S.L.
P.I. San Luis. C. Atenas, 48
29006 Málaga
Tel.: 952 33 86 96
Fax.: 952 34 55 66

ALICANTE
CREYRSA
Miguel Angel, 10
P.I. Rabasa
03009 Alicante
Tel.: 965 17 26 42
Fax.: 965 17 23 95

BADAJOZ
VICENTE CAMPANO, S.L.
Avda. del Alcornoque, 20
Barriada de Llera
06011 Badajoz
Tel.: +34 924 253 950
Tel.: +34 924 253 012
Fax.: +34 924 247 902
vicam@comercialvicam.es

SEVILLA
M. ZAMORA, S.L.U.
P.I. Parque Plata
C. Camino Mozárabe, 1
41900 Camas, Sevilla
Tel.: 954 33 57 49
Fax.: 954 33 72 56

DELEGAÇÃO PORTUGAL

LISBOA
Rua Henrique Ferreira Ruivo 9
2615-090 Alverca
Tel.: +351 912 833 517
Fax.: +351 263 485 219
portugal@itv.es
Encomendas: export@itv.es

FILIAL FRANCIA

CODIGEL
Z.I. Technoparc
19 Rue Charles-Edouard Jeanneret
78306 Poissy Cedex (Francia)
Tel.: +33 (01) 39 22 66 66
Fax.: +33 (01) 39 11 05 49
www.codigel.com
codigel@itv.es

FILIAL USA

ITV ICE MAKERS, INC.
3325 NW 70th Ave.
Miami, FL 33122-1332
Tel.: +1 786 369 7 480
Fax.: +1 786 369 7 481
www.itvice.com
For Sales: sales@itvice.com
For Service: service@itvice.com

Ice for Life.
ITV
ICE MAKERS

SAT
SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA
sat@itv.es
Skype: SAT ITV
+34 961 667 639 | +34 679 960 789
Horario: 7:00AM | 7:00PM

INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
itv@itv.es | www.itv.es

La política de calidad de ITV es la satisfacción de nuestros clientes a través de la calidad de los productos y servicios que ofrecemos, y se fundamenta en la mejora continua. Esta política se cumple en nuestro trabajo diario consiguiendo así optimizar todos nuestros procesos.

A nossa política de qualidade aqui na ITV é a satisfação dos nossos clientes, alcançada através da qualidade dos produtos e dos serviços que oferecemos, e alicerçada na melhoria contínua. Esta política cumpre-se no nosso trabalho diário, permitindo-nos assim otimizar todos os nossos processos.

C/48011_13/11/13